પાક શાસ્ત્ર.

સર્વે સ્ત્રી તથા પુરૂષોને વાસ્તે.

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર.

મુ: સેલા. હરગોવનદાસ હરજીવનદાસ.

જાતના રંગી પકવાનની, ક્રિયા કરવાની રીત,
વાજિબ રીતે પરણુવી, ઉતગરામે એક.

अमदावादमां

☞ ધીકાંટે શેઠ મગનભાઈ કરમચંદની વાડી સામે
"વિજય પ્રવર્તક" પ્રેસમાં છાપ્યું.

કીંમત ૦—૬—૦

સંવત ૧૯૪૮. સને ૧૮૯૨.

અનુંક્રમણીકા.

ભાગ ૧ લો.

ભાગ બીજો.

ભાગ ત્રીજો.

ભાગ ચોથો.

પાક શાસ્ત્ર.

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધી જે પઢે, કરે કનક રજ શોધ;
પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ;

અર્થ—જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તથા પથ્થરમાં સોનું રહેલુ છે. પણ સુવર્ણ શીધીની ચોપડીનો જેણે અભ્યાસ કર્યો હોય તો તેજ ધુળમાંથી સોનું કહાડી શકે છે તેમજ આંબાથી તે થોર અથવા કેર સુધીની વનસપતીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાક શાસ્ત્રના પુસ્તકનો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણસ સરસ રસઉપજાવી જાણે છે.

મુળ રસોઇ તો ચાર પ્રકારની છે, એક ખાવાની, બીજી તો ફાકવાની, ત્રીજી તો પીવાની ને ચોથી ચાટવાની એ ચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની ક્રીયા કરવાની અનેક પ્રકારની છે માટે પોત પોતાની જુદી જુદી રીતીના હસ્ત ક્રીયાના ફેરથી કોઇ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રચનાશ્રમને પેટે ઇનામ આપ્યું એમ જાણીને આ ચુક માફ કરીને પોત પોતાની હસ્તક્રીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઈ કરવી.

ઘણી અગત્યથી અસર ભરેલો રમુજી ગ્રંથ ત્રેતાયુગમાં નાઇશદ દેશના રાજા નળ ગહા મોટા ગુણવાન પ્રાક્રમી, રાજાએ પાક વીધી શીખીને અનેક તરેહના પાક ભેદ કરયા તેનો દ્વાપરયુગમાં ઇંદ્રપ્રસ્થમાં રેહેનાર પાંડુ રાજાના પુત્ર ભીમસેને ગુપ્ત વઇરાટ નગરમાં ગુપ્ત રેહેવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક ભેદ કરયા હતા ને મુળ પાકશાસ્ત્ર તો સ્વર્ગને વીશે ઇંદ્ર આદે સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામદુગ્ધા ધેનુને આજ્ઞા કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક થતા ત્યારથી અત્યંત પાક ભેદ ઉતપન થએલા છે. એવું ભારથ આદે ઘણાં પુસ્તકોમાં લખેલું છે, તે સંસ્કૃત એટલે હીંદુ શાસ્ત્રમાં સરવ દેશોમાં પ્રાચીન ગ્રંથો જગો જગોએ છે

પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ઘણોજ ખરચ થાય માટે આશરે બસે તથા ત્રણસે વરસના પાક ક્રિયાના પુસ્તકો ઉપરથી થોડે થોડે વીચાર કરીને તથા હાલનો ચાલ જોઈને સમસ્ત દેવના દેવ ઈશ્વરને સામગ્રી થાળમાં અર્પણ કરેછે, તથા અનકુટ પુરેછે ને સરવનો સંક્ષેપમાં સાર સમજીને મહારી બુધી પ્રમાણે આ ગ્રંથ રચ્યોછે. પણ સરવ પ્રાણી માત્રને બુધી આપનાર એક ઇસ્વરછે એથી અત્યંત આનંદ ઉપજેછે.

વઇદક શાસ્ત્રની રીતીથી અનુકુળ માફક આવે એ રીતે પ્રથમ સમજવા સારૂ નવા પ્રકારના ધાન્યની ઊતપતી જોતીસશાસ્ત્ર નવગ્રહથી ઉત્પન થએલા છે તે પ્રગટ કરીને તેનાં નામ નીચે લખ્યાં છે.

૧ ઘઉં સુર્યના જોરથી ઉતપન થએલા છે. ૨ ડાંગર ચંદ્રના જોરથી. ૩ તુવેરો મંગળના જોરથી ૪ જવ બુધના જોરથી ૫ ચણા બ્રહસપતીના જોરથી ૬ મગ સુક્રના જોરથી ૭ તલ શનીશ્વરના જોરથી ૮ અડદ રાહુના જોરથી ૯ કાંગ કેતુના જોરથી.

એ રીતે જે જે ગ્રહના જોરથી ઉતપતી થએલી છે તે તે ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો છે. તે સીધ્ર થવા લખુંછું.

સ્વંતસર પ્રતીપદામાં બળવાન ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તેમાં બહુ ધાન્ય પાકે છે. ને નીરબળ ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તે ધાનનો નાશ થાય છે માટે જેવા ગ્રહથી ઉતપતી થએલી હોય તેવું ફળ આપે છે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવેછે એ સરવ લખવાને યોગ્ય છે ને જંગલમાં જે જે ધાન્ય વગર વાવેથી ઉગે છે તે તપસ્વી લોકોને તથા જંગલી લોકોને ખાવાના ઉપયોગમાં આવેછે, પણ ખેતરમાં જે જે ધાન વાવેથી થાયછે તે ધાનનું સરવ પકવાન વીગેરે બનેછે તે લખવાને યોગ્ય છે તે શીવાય મશાલા શાકો, ભાજીઓ, ભજીઆં, રાઇતાં, પકવાન સામગ્રી સાધારણ રસોઇયો ચટણીઓ અથાણાં વીગેરે સરવે વસ્તુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં જગ્યો જગ્યોએ ઉતપન થયેલી છે. તે રાજા રઇયત સરવે લોકોને

પોત પોતાની શક્તી પ્રમાણે પાક કીરીઆ કરવા સારૂ ઉતમ મધ્યમ ને કનિશ્ટ ત્રણુ ત્રણુ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ બને છે. પણુ તે પોતપોતાના ગજા માફ્ક ખાવાને યોગ છે ને વનસ્પતી જંગલમાં થાયછે તે અવશધના કામમાં આવેછે તે વધ્ઇદ આદે લઇને સરવ લોકોને પોત પોતાના ઉપયોગમાં ફકત અનુકુળ આવેથી એ પણુ યોગ્ય છે ને શીતરતુને વીસે શરીરને સુખાકારીમાં કઉવત વધારવા સારું હરેક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાથી અજીરણુ થયું હોય તો તે મટાડવા સારૂ સારાં સારાં સ્વાદિષ્ટ ચુરણો વીગેરે બનાવવાની રીત.

વાસણુનો ગુણુ અને અવગુણુ.

તાંબા પીતળનાં વાસણુમાં જમ્યાથી ઘણો.જ અવગુણુ થાયછે સ્વાદ પણુ બગડેછે ને કલાઇના તથા કાંસાના વાસણુમાં સ્વાદીષ્ટ રહેછે ને લોઢાના વાસણુમાં કરેલી રશોઈ હમેશાં ખાધામાં આવે તો આંખ્યોને હરકત લાગેછે ને રૂપાના વાસણુમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણુ થાયછે ને સ્વાદીસ્ટ લાગેછે ને માટીના વાસણુમાં જે જે રશોઇ કરે તે સરવે સ્વાદીષ્ટ થાયછે ને કશી તરેહનો અવગુણુ થતો નથી ને સોનાના વાસણુમાં જમે તો ઘણોજ ગુણુ થાયછે ને સ્વાદીષ્ટ પણુ લાગેછે ને કાચના વાશણુમાં માટીના વાસણુ જેવો ગુણુ રહેલો છે ને પથરના વાસણુમાં સોના રૂપાના સરખો ગુણુ રહેલો છે એ રીતે ભોજન કોતોહલન ગ્રંથમાં લખેલું છે પણુ આ સમામાં એ વીચાર જાણુવાવાળા પુરૂશો થોડા હશે માટે સરવે સજ્જનોને મહારી નમ્રતા ભરેલી વીનંતી છે કે ઉપર પ્રમાણે વીચાર કરીને ગુણુ અવગુણુ જાણુવો.

ફનસનું અજીરણુ કેળાંથી મટેછે ને કેળાંનું અજીરણુ ઘીથી મટેછે ને ઘીના પકવાનનું અજીરણુ જાબીરના રસથી મટેછે તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠું પીધાથી થાયછે ને મીઠાથી ન થાય તો ચોખાના ધોવરામણુથી થાયછે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણુવું.

પાક ક્રીયા કરવા સારૂ પાકશાળામા જે જે સામાન જોઇએ તેની ઇયાદ નીચે પ્રમાણે.

તપેલાં, તાસકો, થાળીઓ, વાટકા, કડછી, તાવેતો, ઝારો, સોઇઓ સાંણુશી,

લવેા, તાવડી, કડાઇ, ઝારી, ચારણી, ચારણેા, આડણી, વેલણુ, લેાટા, ઇત્યાદિ જળપાત્ર સહીત સરવે સામાન તઈયાર રાખવેા, ને એ પાકશાળામાં જેટલુ પાણી વાપરવું તેટલુ ગળી સ્વચ્છ કરીને વાપરવું ને એ પાકશાળામાં ચુલ કરવા તે મૃતીકાના કરવા અથવા લેાઢા વિગરે હરેક તરેહના કરવા, તે સમયે તે જગા સ્વચ્છ રાખવી ને સરવે દીશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તેા પાકમાં કશી તરફનેા બીગાડ થાય નહીં ને પાકશાળામાં પાટલેા મુકીને સરવે સામાન તઈયાર કરીને પાક ક્રીયા કરનાર આચારય હેાય તેણે નહાવું પછી કયાંઇ જવું નહીં ને ગાફેલ રહેવું નહીં ને શાક ભાજી વઘારતી વખતે અથવા હરેક પાક કીરીય કરતી વખતે રૂવે રૂવે જીવ રાખવેા, ઝાઝુ બેાલવું નહીં ને કેાઇ સામાન ઉઘાડેા રાખવેા નહી ને મસેાતાં જેાઇએ તે ધેાઇને નીત નવાં રાખવાં, એ પાકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હેાય તેણે તતકાળ તઈયાર કરીને સરવે સામાન રાખવેા વીલંબ કરવેા નહીં. ને તે શીવાયે ખાંયણીઓ, સાંબેલું, અને પરાર, પાળી, છીની, સુપડાં સહીત સરવે સામાન તઇયાર રાખવેા.

ભાગ ૧ લેા.

મસાલા સમસ્ત કરવા વીશે.

સાકનેા સાદેા મસાલેા ૧ લેા.

૧ ધાણા તેાલેા	૧	૪ લાલ મરચાં તેાલેા	૦॥
૨ જીરૂ તેાલેા.	૧	૫ હીંગ વાલ.	૨
૩ મરી તેાલેા.	૧	૬ હળદર તેાલા	૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો લાવીને તેમાંથી ધાણા જીરૂ એ બે એક વાસણમાં જરાક શેકવાં, ને બાકી રહેલી ચાર ચીજોને ચાર ઘડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી બારીક ખાંડવી એટલે મસાલેા થશે તેને એક લાકડાના કટેાડામાં રાખવેા, ને શાક ભાજીમાં સુમારે નાંખવેા.

ગરમ મશાલો ૨ જો.

૧ લવીંગ તોલો	૧		૫ જાયફળ તોલો	૧
૨ મરી તોલો	૧		૬ જાવંતરી તોલો	૧
૩ જીરૂ તોલો	૧		૭ તજ તોલો	૧
૪ શાહજીર તોલો	૧		૮ એલચી ડોડા તોલો	૧

એ આઠ ચીજો સમ ભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવી એકઠી બારીક ખાંડવી ને ગરમ મશાલો કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં સુમારે નાંખવો.

ભજીયાંનો મશાલો ૩ જો.

૧ ધાણા તોલો	૧		૪ લાલ મરચાં તોલો	૦।।
૨ જીરૂં તોલો	૧		૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧		૬ હળદર તોલો	૧

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને બારીક ખાંડીને એક લાકડાના ડ્રોડામાં મશાલો રાખવો ને ભજીયાં તથા ચણાના વેશણની શેવમાં એ મશાલો માંથી સુમારે નાંખવો.

દક્ષણી આમટ મશાલો. ૪

હળદર તોલા	૪		લાલ મરચાં નંગ	૨
મેથી તોલા	૨		મરી તોલો	૧
ધાણા તોલો	૧		લવીંગ તોલો	૧
જીરૂ તોલો	૧		જાયફળ તોલે	૦।।
ચણાનીદાળ તોલા	૨		એલચી દોડા તોલો	૦।।

એ ૧૦ વસ્તુઓ તડકામાં તપાવીને જુદી જુદી શેકવી તથા દળવી ને જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવી ને પંદર દાડા પછી બગડે.

દક્ષણી મસાલો ૫.

કાળાં મરી તોલો	૧		જીરૂ તોલો	૦।।
લાલ મરચાં નંગ	૨		તુવરની દાળ તોલા	૪
ધાણા તોલો	૦।।		ખજુર તોલો	૦।।

એ સરવે જુદાં જુદાં શેવકાં, ને એકઠાં ખાંડવાં પછી લાકડાના વાડકામાં ઘાલી એક લીંબુનો રસ નીચોવી સુમારે નાંખવો પણ મસાલો આઠ દીવસ પછે બગડી જશે.

મસાલો ૬

કાળાં મરી તોલો	૧	જીરૂ તોલો	૦।
લાલ મરચાં નંગ	૨	હળદર તોલો	૦।
મેથી તોલો	૦।	મીઠા લીંમડાનાં પાન	૧૦

આ વસ્તુઓને સુકવી સેકીને જીણી ખાંડવી પછી લાકડાના કટોરામાં રાખી જોઇએ તેમ વાપરવો.

મસાલો. ૭

સુકી હળદર તોલા	૨	જીરૂ તોલો	૧
મેથી તોલા	૨	મરી તોલો	૧
ધાણા તોલો	૧	લાલ મરચાં નંગ	૨

એ છ વસ્તુઓમાંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમોને ધીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને બીજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબડાનાં પાન એ સરવે ઘડી બે તડકે સુકવી જરાક શેકીને બારીક ખાંડી દળીને એ સરવે મશાલો એક લાકડાના કટોરામાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

શાક ભાજીયોમાં લોટ મેળવવા વીશે

લોટ મશાલો ૧

જે જે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અને ચોખા પાણીમાં એક એક રાત રાખવું ને બીજે દીવશે સુકવીને દળવું ને અડદની દાળ મગની દાળ, તુવેરની દાળ એ તરણે દાળો એકઠી કરીને શેર શેરને સુમારે દળવી ને શેર એક ચોખા પલાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમોનો લોટ એકઠો કરીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જે શાકમાં જોઇએ તેટલો નાંખવો પણ એ લોટ મશાલો શીયાળે તથા ઉનાળે એક મહીનો પહોંચે તે-

ટલો કરી રાખવો, ને ચોમાસામાં તો દીન ૧૫ સુધીનો કરી રાખવો, લોટ મશાલો સુમારે કરી રાખવો.

લોટ મશાલો ૨.

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો, તેને વાયરો ખાવા દેવો નહીં ને જે શાકમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩.

શેર એક ચોખા લઇને શેકવા તે લાલ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં ક્હાડવા તે એક તોલો કાળાં મરીને લાલ મરચાં ૨ એ બે રકમો બારીક ખાંડવી, ને મીઠા લીંબડાના પાન ૧૦ લઇને જરાક સેકવાં પછી મરી, મરચાં-ને મીઠા લીંબડાનાં પાન એ સરવે પેલા શેકેલા મશાલા ચોખામાં નાંખવાં; પછી એ ચોખા દળીને લોટ કરવો, ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો પછી એ લોટનો મશાલો જે શાકમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૪.

૧	ચોખા શેર	૧	૪	કાળાં મરી તોલો	૦।ં
૨	ચણાની દાળ શેર	૧	૫	લાલ મરચાં નંગ	૪
૩	તુવેરની દાળ તોલા	૨	૬	મીઠા લીંબડાનાં પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખા દાળો એ તરણે રકમો જુદી જુદી શેકવી, ને મરી મરચાં, ને પાંદડાં એ ત્રણે રકમો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકઠું કરીને દળવું એ દળેલો લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ મશાલો ૫

જવાર શેર ૧ લાવીને શેકવો તેને દળવી તથા કાળાં મરી તોલો ૧ લાલ મરચાં બે સુકવી, જરાક શેકીને બારીક કરવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મે-ળવી એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો, ને જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લેાટ મશાલેા ૬

ઘઉ શેર ૧ તથા ચણા શેર ૦ાા તથા હળદર સુકી તેાલા ૪ એ તરણે જણુશેા સુકવીને જુદી જુદી શેકવી પછી હળદરને આખી ખાંડવી પછી એ તરણે જણુશેા એકઠી દળીને એ લેાટ મશાલેા એક કેારા વાસણમાં ભરી રાખવેા પછી જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવેા.

મીઠું શુધ્ધ કરવાનેા ઉપાય.

શેર એક મીઠું લેવું તેને શેર ૧ાા પાણીમાં એક વાસણમાં પલાળવું તે એક રાત રાખવું, પછી બીજે દીવસે એક કડાઇમાં ઉપર ઉપરથી નીતરતું નીતરતું એક ગળણાથી ગળી લેવું, ને નીચે રહેલેા કચરેા કાઢી નાંખવેા, પછે એ કઢાઈ ચુલે ચઢાવવી; ને તળે ખુબ તાપ કરવેા એટલે મીઠામાં નાંખેલુ પાણી બળી જશે, ને સફેદ મીઠું થશે, પછી તે મીઠું શુધ થયેલુ એક બીજા વાસણમાં અગવા લાકડાના કટેારામાં રાખવું, તે મીઠું શાક ભાજી ભજીયાં રાઇતાં ચટણીએા વીગેરે સરવે કામમાં આવશે.

સાકર ધેાવાનેા ઉપાય.

શેર ૧ સાકર લાવી તેમાં પાશેર પાણી નાંખવું, પછી એક કડાઇમાં નાંખીને તે કડાઈ ચુલા ઉપર મુકવી ને તળે તાપ કરવેા તે ઉકળે એટલે જરાક દુધ છાંટવું ને એ ઉપર આવેલેા મેલ ઝારાથી કહાડી લેવેા એ રીતે જયાં સુધી ઉપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરા જરાક દુધ છાંટીને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાથી મેલ ઉતારી લેવેા, ને સાફ ચેાખી થાય એટલે એ સાકર શુધ થઇ જાણવું; પછી ઉતારી એક બીજા વાસણમાં ગાળી લેવી તે ઠરે એટલે સફેત સાકર થશે તે જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવામાં આવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનેા ઉપાય.

શેર એક દુધ ગાયનું અથવા ભેંશનું લાવીને ઉનું કરવું પછી તે ટાઢું કરીને પાઆભાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચેાવવું ને એક માટીના કેારા વાસણમાં એક રાત રાખવું એટલે દહીં થશે, તે દહીં શીખંડ મીઠાઈ

રહતાં, વિગેરે સરવે કામમાં આવશે.

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત.

શાક ૧ કાલેરાનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ લાવી તેના કાકર છોલી નાંખવા પછી એક એક કારેલાના ત્રણ ત્રણ કડકા કરવા, પછી ૦॥ પઈશાભાર મીઠું નાંખીને ચોળી નાંખવા પછી તેનો રસ નીચોવી નાંખવો, ને એક કડાઇ ચુલે ચઢાવીને તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં જરાક ધાણા, જીરૂ તથા લાલ મરચુ ૧ એ વધારે લાલ થાય એટલે તેમાં તઇયાર કરેલા કડકા નાંખવા, ને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું, ને બે આંગળીની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મસાલો નાંખવો પછી ચપટીથી દબાવી જોવાં ને ચડયાં હોય, તો ઉતારી લેવાં ને ઢાંકવાં.

કારેલાંનું શાક ૨.

શેર ૧ કારેલાં લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં ૦ પઇશા ભાર મીઠું નાંખીને ચોળવાં પછે તેનો રસ નીચોવી નાંખવો ને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફીને ચઢે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાડી લેવાં પછી કડાઇમાં ઘીઇ શેર ૦ મુકીને તેમાં રાઇ, જીરૂ, ધાણા, મેથી, લાલ મરચુ એ સરવ જરા જરા વધારમાં મરચાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું શાક વધારવું ને તોલા બે આંગલીનો રસ નાંખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો ને સવા પઇશા ભાર મીઠું નાંખવું પછી કડછીથી હલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાંખવું ને એક બીજા વાસણમાં કાડીને એક ચપટી ગરમ મસાલો ભભરાવી હલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વધારતી વખતે બે આંગળાંની ચપટી ભરીને શાકનો શાદો મશાલો તે બાફેલા કારેલામાં મેળવવો ને પછી વધારવાં.

કારેલાંનું શાક ૩.

દક્ષણી રીતથી.

કારેલાં શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દોઢશેર પાણીમાં બાફીને ચઢે એટલે

એક બીજા વાસણમાં કાહાડી લેવાં તેનું પાણી કાડી નાંખવું, પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦ા મુકવું તે ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકીને તે બાફેલાં વધારવાં પછી તોલા ૨ આંબલીનો રસ તથા ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ તથા સવા પઇશા ભાર મીઠું એ સરવે તે શાકમાં નાંખવું પછી હલાવીને ઢાંકી જરાક રહીને ઉઘાડી તેમાં એક પઇશાભાર સાકર નાંખીને ઉતારવું, ને એક બીજા વાસણમાં કાડીને ઢાંકી રાખવું.

કંકોડાંનું શાક ૧.

કંકોડાં શેર એક લાવી છોલીને ઉભા ચાર કડકા સમારવા પછી શેર ૦ા ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણાજીરૂ તથા લાલ મરચાં એ બે જરા વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે કંકોડાં વધારવાં ને એક ચપટી શાકનો શાદો મશાલો નાંખવો ને એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું પછી ઉછાળીને ઢાંકી દબે તાપ કરવો તે ચઢીને તઇયાર થાય એટલે એક ચપટી ભરીને સરવે મશાલો નાંખી ઉતારી બીજા વાસણમાં કાહાડી ઢાંકવું.

કેળાંનું શાક ૧.

શેર એક કાચાં કેળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને તે પીતા ૦ા ઘડી સુધી પાણીમાં રાખવા, પછી તે પાણી કાહાડી નાંખવું તેમાં બીજુ મીઠું પાણી આશરે શેર અડધો તે પીતામાં નાખવું, ને પછી તોલો ૧ મીઠું નાખવું ને એક ઘડી સુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કાહાડી નાંખવું, ને એક થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦ા ઘી લઇને જરાક રઇ તથા એક તોલો અડદની દાળ એ બે રકમો એકઠી વધારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં વધારવું, ને ૦ા ઘડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મસાલો નાંખવો, પછી એક બીજા વાસણમાં કાઢીનેઢાંકવું.

કેળાનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શેર ૧ લાવીને છરીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કડાઇમાં શેર ૦ા ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને, તે લાલ

થાય એટલે વઘારમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પઇશાભાર મીઠું ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે સાક ચઢે એટલે ઉતારવું, એ કેળાનું શાક બીજી ભાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળવ્યું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું.

કોહોળાનું શાક.

કોહોળુ સેર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક એક પઇશાભારના કડકા કરવા ને કડાઇમાં સેર ૦ા ઘી મુકીને એક એક પઇશાભાર મેથી; જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં એ બે જણશો વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા ને તેમાં બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પઇશાભાર મીઠું નાંખવું, પછી હલાવીને ઢાંકી તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસ નાંખવો ને બે તોલા ગોળ નાંખવો. ને જરાક રહીને એક ચપટી ગરમ મસાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પઇશાભાર ઘી અથવા એક પઇશાભાર તેલમાં ફક્ત મરચું મીઠું નાંખીને પણ થાય છે.

કંટાળાનું શાક ૧.

શેર એક કાચાં કંટાળાં લાવીને છોલીને તેના કડકા કરીને એક કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકવું, ને જરા રઇ, મેથી, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે વઘાર જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા, ને પાસેર પાણી છાંટવું, પછી પઇશાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો ને તે ચઢે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક બીજા હરેક શાકની રીતે પણ થાયછે. ને કંટાળાના પાણીમાં પણ પાપડ થાયછે તે કંટાળુ છીણીને ચોળાના લોટમાં મેળવીને વડીઓ પણ થાયછે. ને કંટાળાનો મુરબો પણ થાયછે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવામાં આવશે.

કોઠમડાનું શાક.

શેર એક કોઠમડાં લાવીને છોલી સમારી નાના નાના કડકા કરવા ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, લાલ મરચાં, એ મુકીને વઘારવું ને એક પઇસાભાર મીઠુ ને એક ચપટી સાદો મસાલો નાંખવો, તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટવો ને તે એક કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક ૧.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ અધોળ મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ મુકીને તે કડકા વઘારવા, ને એક પઇશાભાર મીઠુ નાંખવું, ને પાશેર પાણી છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો,

વંતાકનું શાક ૨.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના બબે જઈભારના કડકા કરવા, તેને શેર બે પાણીમાં બાફી કાહાડવાં, પછી તે પાણી કાહાડી નાંખવું, ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને રાઇ, ધાણા, જીરૂ, હીંગ એ વઘાર મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મશાલો નાંખવો, સવા પઈશાભાર મીઠુ નાંખવું ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો મશાલો નાંખવો પછી હલાવી જરાક રહીને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩.

શેર એક વંતાક લાવી શમારી નવટાંક ઘી મુકીને રાઇ, મેથી, ધાણા, જીરૂએ વઘારમાં મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા, પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો લોટ મશાલો નાંખવો ને સવા પઈશાભાર મીઠુ નાંખવું પછી પાશેર પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ચોથો આમટ મશાલો બે આંગળાં ભરીને નાંખવો તે ચડે એટલે ઉતારવું, ને એક બીજા વાસણમાં કાહાડીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકનાં સ્વઈયાં કરવાનો ઉપાય.

શેર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડયો કરવી પણ તેને ડીંટાં મણીથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકનો શાદો મશાલો પેહેલો તથા ગરમ મશાલો ત્રીજો એ બે મશાલા સમભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પઈશાભાર મીઠુ મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં તે મશાલો ભરવો ને એક કડાઈમાં તેલ શેર ૦ાા મુકવું પછી તે વંતાકને મુકવાં ને તળે ખુબ તાપ કરવો ને ઉપર ઢાંકી રાખવું, પછી તે ચડીને કોકડીઓ વળે એટલે ઉતારવાં ને તેને ઉનું ઉનું નઈવેદ્દ ધરાવીને ભોજન કરવું.

એ સ્વઈયાં વંતાકનાં કરવાં તે નાહાનાં નાહાનાં તથા કુણાં કુણાં લાવવાં તેમાં શેર તેલ મુકવું ને પાશેર તેલમાં પણ સાધારણ સ્વઈયાં થાયછે ને ઓછામાં ઓછાં નવટાંક તેલમાં કરે તો ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ૦। શેર પાણી ભરી રાખવું ને તળે મધુરો મધુરો તાપ કરવો તે શીવાય એ રીતે ૧ પઈશાભાર તેલનો વઘાર મુકીને પણ થાયછે.

વાલોળોનું શાક.

વાલોળો શેર ૧ લાવીને તેને ડીંટીને બબે આંગળના કડકા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં એ બે વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા પછી બે આંગળા ભરી શાદો મશાલો નાંખવો ને એક પઈશાભાર મીઠુ નાંખવું ને તે માંહે પાણી છાંટવું, ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાલોળોનું શાક તે રીતે પણ થાય છે ને લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે, ને એક પઈશાભાર તેલમાં ને વળી ફક્ત મીઠુ અને મરચું પણ નાંખીને થાય છે પણ તે ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી રાખવું.

વાડ કારેલાનું શાક.

શેર એક વાડકારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીતા કરવા, ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ તથા લાલ મરચાં બે વઘારમાં મુકીને તે

પીતા વધારવા પછી બે આંગળાં ભરીને શાદો મશાલો પેહેલો તથા સવા પઇસાભાર મીઠું નાંખવું, તે હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને એક પઈશાભાર તેલમાં પણ થાય છે ને જેટલી રીતથી કારેલાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી વાડકારેલાનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક.

શેર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં બે એ સરવે વધારમાં મુકીને સમારેલા કડકા વધારવા ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે ઊતારવું.

એજ રીતે ૦। શેર ઘીમાં પણ તે શાક થાયછે પણ લોટ મશાલો ત્રીજો ને બે તોલા આંબલીનો રસો નાંખીને થાય છે ને એ શાક શમારીને બારી કાહાડી કોર કરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વઘાર કરીને પણ થાય છે.

પરવરનું શાક ૧.

શેર એક પરવર લાવીને તેને શમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચુ એક મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું.

પરવરનું શાક ૨.

શેર એક પરવર લાવીને છોલીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં શેર ૦। ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું, પછી પઈશાભાર મીઠું તથા આમટ મશાલો ચોથો નાંખવો, તે બે આંગળાં ભરીને નાંખવો પછી તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાય છે ને એક પઇશાભાર તેલમાં ને ફકત મીઠા મરચામાં પણ થાય છે ને ઓછા વધારથી કરવું હોયતો ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી ભરી રાખવું તે ચઢે ત્યાં સુધી ગધુરો તાપ કરવો.

પંડોળાનું શાક ૧.

પડોળાં શેર ૧ લાવીને શમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, ને રાઇએ વધાર મુકીને વધારવાં ને સવા પઈશાભાર મીઠુ તથા બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

પંડોળાનું શાક ૨.

પંડોળાં શેર ૧ લાવીને શમારીને પીતા કરવા એ બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવાં ને તે પાણી કાહાડી નાંખવું ને એ પીતા એક થાળીમાં કોરા કરવા, પછી એક તોલો કાળાં મરી તથા તોલા બે અડદની દાળ તથા મીઠા લીંબડાનાં પાનાં એ રકમો એક બીજા વાસણમાં એક તોલો ઘી મુકીને ચુલે ચડાવી શેકીને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારીક વાટવાં પછી એક વાસણમાં પાશેર પાણી લઇને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે ત્રણ રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાંખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઉકાળવી ને ઉતારીને પાછી કડાઈમાં પાશેર ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે તથા મીઠા લીંબડાનાં પાનાં ૫ એ સરવે વઘારવાં, ને પેલાં ઉકાળેલાં મરી વીગેરે તેમાં નાંખવાં ને સવા પઇશાભાર મીઠુ તથા ૦। પઈશાભાર આમટ મશાલો ચોથો એ સરવે તે શાકમાં નાંખી હલાવી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ પંડોળનું શાક સરવે લોટ મશાલાઓમાં મેળવીને એજ રીતે થાય છે.

પાપડીયોના લીલવાનું શાક ૧.

શેર એક લીલવા લઇને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા મરચાં બે વધારમાં મુકીને વધારમાં પછી સવા પઈશાભાર મીઠુ ને બે

આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, પછી ૦। શેર પાણી છાંટવુ ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમો નાંખીને ઉતારવું.

એવી રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વીગરે હરેક લીલવાનું શાક થાય છે પણ પાપડીઓના લીલવા શીવાય બીજા કોઇ લીલવાંમાં અજમો નાંખવામાં આવતો નથી બાકી એજ રીતે સરવે લીલવાનું શાક થાય છે ને લોટ મશાલાઓ માં પણ થાય છે.

ગલકાનું શાક. ૧

શેર એક ગલકાં લાવીને છોલી શમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ, ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીમડાનાં પાન તે વધારવામાં મુકીને કકડા વધારવા ને એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાં ભરીને આમટ મશાલો ચોથો નાંખવો ને હલાવી ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ઉતારવું.

ગલકાનું શાક. ૨

શેર એક ગલકાં લાવી છોલીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં બે તે વઘારમાં મુકીને તે લાલ થાય એટલે તે કડકા વઘારવા, ને એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાંખવો તેને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો ને ચઢે એટલે તે ઉતારવું ને બીજા વાસણમાં કાઢવું.

એજ રીતે ગલકાનું શાક જરાક વધાર મુકીને મીઠુ મરચુ નાંખીને પણ થાય છે ને લોટ મશાલો મેળલીને પણ થાય છે.

ગવારફળીનું શાક. ૧

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીંને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કાહાડવી પછી તે પાણી કાહાડી નાંખવું ને જરાક કોરી કરવી, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ તોલા બે અડદની દાળ, ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકવી, સવા પઇસાભાર મીઠુ નાંખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરી સાદો મસાલો પેહેલો નાંખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો ચોખા-

નેા લેાટ તથા મશાલેા નાંખવેા પછી તે હલાવી ઢાંકી જરા રહી ને ઉતારવું.

ગવારફળીનું શાક.

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે શેર ૧ાા પાણીમાં બાફી તે પાણી કહાડી નાંખવું ને કોરી કરીને ઘી શેર ૦ા મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાનાં પાન પાંચ તે વઘારમાં મુકીને બાફેલી ગવારફળી તેમાં નાંખી પછી સવા પઈશાભાર મીઠું ને જરા ચેાથેા આમટ મશાલેા નાંખવેા તેાલા બે આંબલીનેા રસેા છાંટવેા, બે આંગળાં ભરી મેથીનેા લેાટ નાંખવેા તે કડછી હલાવી ઉતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ લેાટ મશાલામાં થાય છે, ને જરા વઘારમાં પણુ થાય છે, પણ એ ગવાર બાફી કાહાડી જરા તઈયાર થાય ત્યારે અજમેા બજારાવી મરચુ મીઠું નાંખી ઉછાળી ઉતારવું.

ગેંગડાનુ સાક. ૧

શેર એક ગેંગડાં લાવી છેાલી નહાના કડકા કરવા ને શેર ૦ા ઘી અથવા નવટાંક તેલમાં ધાણા જીરૂ રાઈ એ જરા જરા મુકી તે કડકા તેમાં વઘારવા પછી સવા પઈશાભાર મીઠું નાંખી જરાક શાદેા મશાલેા નાંખવેા પછી ઢાંકી તાપ કરવેા પણ તે ઢાંકીને પેલાં પાસેર પાંણી છાંટીને ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ૦ા સેર પાંણી રાખવું એટલે વગર પાણી છાંટે ચડી જશે એટલે ઉતારવું.

ગીલેાડાંનું શાક.

સેર ૧ મીઠાં ગીલેાડાં લાવી સમારી પીતા કરવા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકી જરાક જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને જરા લાલ થાય એટલે પીતા વઘારવા પછી સવા જઇભાર મીઠું નાંખવું, ને જરાક શાદેા મશાલેા નાંખવેા. તે ઢાંકી તળે તાપ કરવેા, તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલેા નાંખીને ઉતારવું.

કડવા ગીલેાડાનું શાક. ૨

સેર ૧ કડવાં ગીલેાડાં લાવી જરા કચરી ફાડયેા કરવી ને તમામ બીજ કાહાડી નાખવાં, ને બસેર પાણી ભરી તેમાં નાંખવાં જરાક રાખી ખુબ ધેાવાં

ને તમામ બીજ કાડી નાંખવાં પણ એજ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ લેઇને ખુબ ધેાઇ ધેાઇ પાણી કાહાડી નાંખવું પછી તે ધેાએલા કડકા કેારા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મૂકીને તે શાક તેમાં વધારવું. પછી એક પઇશાભાર મીઠુ તથા બે આંગળા ભરીને શાદેા મશાલેા નાંખવેા. તે ઢાંકીને તળે તાપ કરવેા, તે ચઢે એટલે જરાક ગરમ મશાલેા નાંખીને ઉતારવું.

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલેાડાનું શાક જેટલી રીતથી પરવરનું શાક થાયછે. તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક ૧

શેર એક તુરીયાં લાવીને તેની ધારેા છેાલીનાંખી નાહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧ાા પાણીમાં બાફી કાહાડીને તે કડકા કેારા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને એક તેાલેા અડદની દાળ એક તેાલેા મેથી ને જરાક જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા, પછી સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનેા શાદેા મશાલેા નાંખવેા, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચેાખાનેા લેાટ મશાલેા ત્રીજો નાંખવેા ને હલાવીને જરાક રહી ઉતારીને ગરમ મશાલેા નાંખીને એક બીજા વાસણમાં રાખવું.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વધાર મુકીને મીઠુ મરચુ ચેાળીને કાચુ વધારીને પણ થાય છે ને સરવે લેાટ મસાલેા મેળવીને પણ થાય છે પણ એ શાકમાં તેાલા ૨ આંબલીનેા રસેા છાંટવેા અથવા એક લીંબુ નીચેાવવું તે કાહાડીને કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ડેાડાંનું શાક. ૧

શેર એક ડેાડાં લાવી સમારી બાફી કેારાં કરી નવટાંક તેલમાં જરાક જીરૂ રાઈ વઘારમાં મુકીને તે શાક વઘારવું. એક પાઇશાભાર મીંઠુ જરાક શાદેા મશાલેા મેળવીને ઉતારવું.

એ શાક સમારી કાચાં વધારીને પણ એજ રીતે થાય છે.

ડોડકાંનું શાક. ૧

શેર એક ડોડકાં લાવીને તેની ધારો છોલી નાંખીને સમારીને નહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧ા પાણીમાં બાફી કહાડીને વઘાર કરવો એ ડોડકાંનું શાક જે જે રીતથી તુરીયાનું શાક થાયછે તેટલી તમામ રીતમાં આ શાક પણ કરવું ને એજ રીતે મીઠું તથા મશાલો નાંખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

દુધીનું શાક.

એક શેર દુધી લાવી છોલી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા ને તેનાં તમામ બીજ કહાડી નાખવાં પછી શેર ૧ા પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને તોલો ૧ અડદની દાળ ને જરાક ધાણાજીરૂ ને મીઠા લીંબડાના પાન પાંચ તથા લાલ મરચાં બે એ ચીજો વઘારમાં મુકીને તે કડકા વઘારવા પછી સવા સવા પઇશાભાર મીઠુ ને બે આંગળાં ભરી ચોથો આમટ મશાલો નાંખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ઓખાનો લોટ મશાલો નાંખવો પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ દુધીનું શાક ફકત મીઠુ મરચું ને જરાક વઘાર મુકીને પણ થાયછે.

સાંગરીયોનું શાક ૧

સાંગરીઓ શેર એક લાવીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને તે બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવા ને પછી કાહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઈ લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક વઘારવાનું પછી એક પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો ને તોલા ત્રણ કાચી કેરીઓના ઝીણા ઝીણા કડકા નાંખવા પછી જરાક રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ કેરીઓના ભાગનું જરાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કલાઈના વાસણમાં કહાડવું.

સરગુવાની શીંગોનું શાક. ૧

સરગવાની શીંગો શેર ૧ લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ આંગળના કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ૨ાા પાણીમાં બાફી કાહાડવા ને એ પાણી કાહાડી નાંખવું પછી નવટાંક ચણાનું વેસણ કરીને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાંનો તાજો મ-

સાલેા નાંખવેા ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને તોલા બે ગેાળ નાંખવેા પછી તે બાફેલા કડકા તે વેસણમાં મેળવવા પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકી તે વેસરમાં મેળવેલા કડકા વઘારવા પછી જરાક ઉછાળીને ઢાંકયા પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

ભીંડાનું શાક ૧

ભીંડા શેર ૧ લાવીને અડધા અડધા આંગળના કડકા કરવા, પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા, ને એક પૈસાભાર મીઠું નાંખવું, એક ચપટી સાદેા મશાલેાનાંખવેા પછી જરાક ઉછાળી ઢાંકીને તળે તાપ કરવેા તે ચઢે એટલે જરા ખટાઇછાંટવી પણ એ ભીંડાના શાકમાં ખટાઇ જોઇયે તે તેાલા બે દહી અથવા છાશ ને તેમ ન હેાય તેા તેાલા બે આંબલીનેા રસેા અથવા કેાકમ છાંટીને ઉતારવું તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ચેાળાફળીનું શાક.

શેર એક ચેાળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરીને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા લાલ મરચાં બે વઘારમાં મુકીને તે શાક વઘારવું પછી એક પઇશાભાર મીઠું તથા બે આંગળા ભરીને શાદેા મશાલેા નાંખવેા ને નવટાંક પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવેા, તે ચઢે એટલે જરાક ખટાઇ છાંટીને કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

ખડબુચાનું શાક.

શેર એક ખડબુચાં લાવીને છેાલીને સમારીને કડકા કરવા પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ, રાઇ તથા અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકીને તે કડકા વઘારવા, પછી સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું, ને તોલા બે ગેાળ ને બે તોલા આંબલીનેા રશેા છાંટવેા ને બે આંગળા ભરી સાદેા મશાલેા નાંખવેા તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક. ૧

શેર એક ખીરૂ લાવી છેાલી સમારી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને હીંગ

રાઈ લાલ મરચાં, એ વઘારમાં મુકીને એક પઈશાભાર મીઠુ તથા બે આંગળા ભરીને સારો મશાલો ને તોલા ૨ આંબલીનો રસો, એ સરવે ચીજો તે સાક ચઢે એટલે તેમાં નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાય છે ને જે જે શાકના વઘારમાં મરચાં મુકવાં તે જે જે શાકમાં લોટ મશાલા મેળવવા, તે સરવેમાં ઘીનો વઘાર મુકવો ને લોટ મશાલા વગર મેળવેથી જે શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વઘાર મુકવો.

જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ.

શેર એક સુરણ લઇને છોલવું, તે સમારીને મોટા બબે જઈભારના ચોરસ કડકા કરવા, ને તે કડકા એક રાત અથવા એક દીવસ રેહેવા દેવા પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦ાા મુકી જરાક જીરૂ, તે વઘારમાં મુકવું તે જરા લાલ થાય એટલે કડકા તેમાં વઘારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો ને જરાક રહી ઉઘાડીને એક પઈશાભાર મીઠુ નાંખવું તે હલાવી ઢાંકવું ચડીને ઘી સરખું થાય કે ઉતારવું.

એ રીતે સુરણ પાસેર ઘીમાં થાય છે ને નવટાંક ઘીમાં પણ તળીને તઈયાર થાય કે ગરમ મશાલો નાંખી ઉતારવું.

૨ રતાળુ.

શેર એક રતાળુ લાવી છોલી સમારીને ઘી ૦ા મુકી જરા જીરૂ, મુકી તે વઘાર લાલ થાય તેમાં એક પઇશાભાર મીઠું નાંખી ઢાંકી તાપ કરવો તે ચઢે કે ગરમ મશાલો નાંખી ઉતારવું.

૩ અડવી.

શેર એક અડવી લાવી એક જાડા લુગડામાં ઘાલી ઘસી કહાડવી પછી કડાઈમાં ઘી સેર ૦ા મુકીને જરાક જીરાનો વઘાર કરવો, ને લાલ થાય એટલે તે છોલેલી અડવીને સમારી વઘારવી ને એક પઇભાર મીઠુ નાંખવું તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખી ઉતારવું.

૪ બટાટા.

શેર એક બટાટા લાવીને આખા સેર ૧।। પાણીમાં બાફી કાહાડવા પછી તેનાં છોડાં કાહાડી નાંખવાં ને એક કડાઇમાં શેર ૦। ઘીનો વઘાર મુકીને સમારીને વઘારવા પછી ઉપર પ્રમાણે મીઠુ મશાલો નાંખીને ઉતારવા, એજ પ્રમાણે બટાટા કાચાં છોલી સમારી વધારીને પણ થાય છે.

૫ સકરકંદ.

શેર એક સકરકંદ લાવીને સમારી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, મુકીને તે વઘારવા, પછી એક પઇશાભાર મીઠુ નાંખીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે જરાક ગરમ મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

૬. કંદા કોળું:

શેર એક કંદાકોહોળું લાવી છોલી સમારીને વઘારવું પણ જે રીતથી સુરણ તળાય છે તેજ રીતે એ પણ તળાય છે.

૭–૮ હળદર તથા આદુ.

હળદર તથા આદુ એ બે ચીજો સરવે શાક ભાજીયાં અથાણાં ચટણીઓના કામમાં આવે છે.

લસણ કાંદા વીગેરે વઘાર ચટણીઓના ઉપયોગમાં આવે છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતથી શાક થાય છે પણ તે કાંદાનું શાક નઇવેદના કામમાં આવતું નથી માટે જેને ખપે તે ખાય છે.

ભાજીઓ સમસ્ત કરવાની રીત.

૧ મેથીની ભાજી.

શેર એક લીલી મેથીની ભાજી લાવી દીટી ઝીણી સમારી કડાઈમાં ઘી અધોળ મુકી જરા હીંગ રાઈ તથા લાલ મરચુ મુકીને ભાજી તેમાં ધોઇને વઘારવી, પછી અડધા પઇસાભાર મીઠુ નાંખવું, ને જરાક સાદો મશાલો નાંખી હલાવી ઢાંકી તળે મધરો તાપ કરવો તે ચડે એટલે ઉતારવું.

૨ તાંદળજાની ભાજી.

શેર એક તાંદળજાની ભાજી લાવીને કુમળી કુમળી ડીટી સમારી ધો-

ઇને અધોળ ઘીમાં જરાક મેથી રાઈ મરચુ મુકીને વઘારવી, તે ઢાંકીને ધીમે ધીમે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે અડધા પઇશાભાર મીઠુ તથા જરાક સાદો મશાલો અડધા પઇશાભાર ખટાઇ નાંખી ઉતારવી.

૩ સવાની ભાજી.

શેર એક સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અધોળ ઘીમાં જરાક હીંગ મરચુ વઘારમાં મુકીને વઘારવી, ને ૦। પઇશાભાર મીઠુ ને જરાક સાદો મશાલો નાંખી મેળવીને ચઢે એટલે ઉતારવી.

ડોડાની ભાજી. ૪

શેર એક ડોડાં લાવી ડીટી સમારીને શેર પાણીમાં બાફી કાહાડવાં પછી એક બીજા વાસણમાં લઇને ખુબ નીચોવી કોરી કરીને કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મરચુ વઘારમાં મુકીને તે ભાજીમાં ૦।। પઇશાભાર મીઠુ ને જરાક સાદો મશાલો મેળવીને વઘારવી; ને ઉછાળીને જરાક રહીને ઉતારવી.

૫ લુણીની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૬ કુળીની ભાજી પણ એજ રીતે બાફી વઘારીને થાય.

૭ પુવાડીયાના પાનની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૮ પોઇની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે. પણ ડીંટી સમારી ધોઇને વઘારવી; ને અડધા પઇશાભાર મીઠુ ને જરાક મશાલો નાખીને ઉતારવી.

૯ જીંઝરની ભાજી પણ ડોડાની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૦ ચણાના પાનની ભાજી, મેથીની ભાજીની રીતે થાય છે.

૧૧ નળાની ભાજી પણ ડોડાની ભાજીની રીતેથી થાય છે.

૧૨ મોરડની ભાજી એ સમુદ્રને કીનારે થાય છે તે ભાજી ડીટી સમારીને બાફી કાહાડવી, પછી નીચોવી કોરી કરીને જરાક મીઠાનો પાસ દેઇને ઉપર પ્રમાણે વઘારીને જરા રહીને સાદો મસાલો ને જરાક ખટાઈ નાંખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની ૧૪ કંજરાની ભાજીઓ મેથીની ભાજીની રીતથી થાયછે ને મુળા મોગરીઓ વીગેરેમાં જરાક મીઠુ નાખીને જરાક મેથી, અથવા જી-

રાના વધારમાં પણ થાય છે ને શેર ૧ લીલાં મરચાં લાવી તેની ઉભી ચીરીઓ કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મસાલો મેળવીને ભરવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, ધાણા, વધારમાં મૂકીને તે મરચાં વધારવાં, પછી તોલા બે ગોળ તેમાં નાંખવો, તે લાલ થાય એટલે ઉતારવાં તે તળેલાં મરચાનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખાવામાં આવેછે.

૨ થોરીઆના પાનની ભાજી.

શેર એક સારાં કુણાં કુણાં થોરીઆનાં પાંદડાં લાવીને ઝીણાં સમારીને માટીના વાસણમાં શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કાહાડવાં પછી તેને ખુબ નીચોવીને ધોઇ નાંખવાં પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, રાઈનો વધાર મુકીને તે વધાર જરાક લાલ થાય એટલે તે બાફેલી ભાજીમાં મીઠું મરચું વીગરે મસાલો મેળવીને વધારી ઉછાળીને ઉતારવી.

સમસ્ત ભજીયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રતાળુનાં	૭ દુધીનાં
૨ આદાનાં	૮ ગલકાનાં
૩ કારેલાનાં	૯ કેરીનાં
૪ વંતાકનાં	૧૦ મેથી લીલીની ભાજીનાં
૫ કોહોળાનાં	૧૧ અડવીના પાનનાં
૬ કેળાનાં	૧૨ સુરણ બટાટા વીગરેનાં

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો શેર શેર એક શેર ૦। ચણાનું વેસણ લેવું તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીઆનો મશાલો ત્રીજો નાંખવો ને મોટાપછશાભાર મીઠું નાંખવું પછી તેમાં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણ ખુબ ફીણવું ને સમારેલા પીતાને વળગે તેવું કરવું, ને તે પીતા વેસણમાં મેળવ્યા પછી કડાઇમાં શેર ૦॥ તેલ મુકવું તેને ખુબ તપવા દેવું, તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા પીતા પાંચ મુકીને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડવા એજ પ્રમાણે વારેવારે કડાઇમાં મુકીને તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાડી લેવા.

ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભજ્યાં કરવાં પણ તે તેલ તપાવી પાકુ કરીને કરવાં ને જો કાચા તેલમાં મુકે તેા ઉભરેા આવે તેણે કરીને મેાટું નુકશાન થાય માટે તેલ પાકુ કરીને તળવા મુકવાં ને જો પાકુ કરયા પછી પણ ઉભરેા આવેતેા તે તેલમાં કસર જાણવી ને તેનેા ઉપાય કરવેા.

તેલમાં ઉભરેા આવેતેા જરાક આંબલી નાંખવી અથવા તે તેલમાં જરાક ગેાળ મુકવેા એટલે તે ઉભરેા સમી જશે.

ને ચણાના વેસણની શેવેા કરવી હેાય તેા શેર એક ચણાનું વેસણ લઇને તેમાં મેાટા પઇશાભાર મીઠુ ને બે આંગળાં ભરીને ત્રીજો મશાલેા નાંખવેા, ને તે વેશણ પાણીથી બાંધવું પછી એક કડાઈમાં તેલ શેર ૦ાા પુરીને તે તેલ પાકુ થાય એટલે ઝારામાં વેસણનેા લુવેા મુકીને તે ઝારેા કડાઈ ઉપર રાખી તેમાં વેસણનેા લુવેા ઘાલવેા એટલે શેવેા થશે તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક બીજા ઝારાથી તે શેવેા કહાડી લેવી એવી રીતે વારેવાર કરી કાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હેાય તેા એજ રીતે વેશણ કરવું પણ એક પઇસાભાર પાપડીએા ખારેા નાંખવેા, ને એક પઇશાભાર મીઠુ નાંખવું ને બે આંગળાં ભરીને મશાલેા નાંખવેા પછી કડાઈમાં તેલ ૦ાા શેર પુરીને પછી તેલ પાકું થાય એટલે તે વેશણના વાટા કરવા ને તે કડાઈમાં મુકવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાડી લેવા એજ રીતે વાટા વણીને તળી કાહાડવા અથવા મેાટા કાણાના ઝારાથી પણ એ ગાંઠીઆ થાય છે.

સમસ્ત રાઇતાં કરવાની રીત.

વગર બાફ્યેથી રાઇતાં કરવાની	બાફીને રાઇતાં કરવાની.
૧ દ્રાખનુ રાઇતું	૧ સુકી મેથીનું રાઇતું
૨ ખારેકનું	૨ સકરકંદનુ ”
૩ ખજુરનું	૩ સાંગરીઓનું
૪ લીલા ખેાપરાના ટેાપરાનું	૪ સરગવાના ફુલ
૫ રાયણેાનુ	૫ કેાળાનુ
૬ ખીરાનું	૬ દુધીનુ

૭ આરીયાનુ
૮ કેળાનુ
૯ ચણાના વેસની કરીનુ

૭ બટાટાનું
૮ વંતાકનું
૯ સુંરણનું રાઇતુ

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર બાફેથી રાઈતાં કરવાની રકમો નવ છે તે શેર શેરને સુમારે લાવી વીણીને ધોઇને સુધ કરવી ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીઆ કાહાડી નાંખીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને કેટલીક ચીજો છોલીને છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની સેવો થાય છે એ રીતે ઝારાથી કળીઓ પાડવી, એ સરવે ચીજો જુદી જુદી રીતથી સુધારી તઇયાર કરવી પછી સેર એકે નવટાંક રાઈ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચારે ઘડી તડકે સુકવવી પછી બયડીને તેનાં છોડાંકાડી નાંખવાં પછી તેમાં જરાક છારા છાંટીને ખુબ બારીક વાટવાં પછી સેર એકે બશેર દહી લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઇ નાંખીને ખુબ શીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમાં દ્રાક્ષ અથવા જે ચીજનું રાઇતુ કરવું હોય તે ચીજ રાઇને શીણેલા દહીમાં મેળાવી ને તે સવા પઇસાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીરૂ બારીક વાટીને નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

બાફીને રાઇતાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શેર શેરને સુમારે લાવી છોલી છોણીને બશેર બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઇ લાવી સુધારી વીણીને પછી બસેર દહીમાં ખુબ શીણવી પછી તે બાફી તઇયાર કરેલી રકમોમાંથી જે રકમનું રાઇતુ કરવુ હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પઈશાભાર મીઠું તેમાં નાંખવુ ને જરા જીરૂ બારીક વાટીને નાંખવું ને ઉપર પ્રમાણે તઇયાર કરીને રાખવું.

ઊપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષને વીણી ધોઇને સુધ કરવી ને ખારેકોમાંથી કળીયા કાહાડી નાહાના નાહાના કડકા કરી બે ઘડી પાણીમાં પલાળી કહાડીને કોરા કરવા ને ખજુર રાયણો એ બે રકમોના ઠળીઆ કાહાડીને ધોઇને શુધ કરવાની ને ખોપરા વીગેરે બાફીને રહેલી રકમો છીણીને તઇયાર કરીને ઊપર પ્રમાણે રાઇતુ કરવું,

આ ભાગમાં મીઠું પાણી મશાલા વીગેરેનું વજન અને માપ લખ્યુ છે. પણ પોતપોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખારૂ ખાટું મીઠુ જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠા વીગેરે મેળવીને રસોઇ કરવી.

રાજા રઈયત સરવે લોકોને ઘણી અગત્યના ઉપીયોગ સારૂ કવેસ્વર ઉતમરામજી પરશોતમજીએ પાકશાસ્ત્ર વીશેનો ગ્રંથ કર્યો છે તેનો ભાગ પેહેલો સંપુરણ.

ભાગ બીજો.

પકવાંન સામગ્રીઓ વીગેરે બનાવવાની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવાના ઉપાયો.

સેર ચાર સારી ચોખી ખાંડ લાવીને તેમાં શેર એક પાણી રેડવું પછી એક કડાઇમાં નાંખીને ને ચુલે ચડાવીને શેર એક દુધ છાંટવું એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે મેલ ઝારાથી કાહાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલો મેલ ઉતારી લેવો એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલો તમામ મેલ ઉતારી લેવો ને દુધ છાંટે ને મેલ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછા ગયણાથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે ગળેલુ પાણી ફરીથી કડાઇમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી, પણ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે કડછીને વળગેલી ચાસણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીનો ચપટી દબાવી જોવી. પણ તે ચપટી ઉઘાડતાં આંગળીને અંગુઠા મધે જેટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી પછી એક માટીનું કોરૂ વાસણ લાવીને તે વાસણ સુતરના તાર ચોટાડીને તેના છેડા બાહાર રાખવા પછી તે ડોગલીમાં તે ચાસણી ભરવી ને તે ડોગલીનું મોઢું બાંધવું ને તે ડોગલુ જમીનમાં ખાડો ખોદીને તેમાં ઉની રાખ ભરીને તે રાખમાં કાના સુધી તે ડાટવું ને ત્રણ દીવસ સુધી તેમાં રાખવું પછી ત્રીજે દીવસે તે ડોગલુ કહાડીને તડકે એક દીવસ ઉંધુ રાખવું

પછી બીજે દીવસે માટી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો તે ચાર ઘડી માટી-નો થર રાખીને માટી ઉખેડી નાંખવી, પછી તે ડોગલુ કોરૂ થાય એટલે એક થાળીમાં તે મુકીને હળવે રહીને થોડી કાહાડી નાખવી ને તેમાં જમાવેલી સાકર જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવી.

એ સાકરના પાસા અથવા પતરા શુધ ચોખી ચીનાઇ સાકરના સરખાં થશે તે સરવે સામગ્રી વીગેરેના કામમાં આવશે.

૧ મોતીચુરના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઇને તેમાં શેર ૦। ઘી નાખીને મોહોવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવું ને કડાઇમાં શેર એક ઘી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઇમાં ઝારામાં વેસણ લેઇને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડી લેવા એજ રીતે વારંવાર દાણા પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે કાહાડી લેવા પછે શેર ચાર ખાંડની ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણા આખા ભાગી જરાક ચુરો કરીને નાંખીને મેળવવા, પછી તેમાં મેવાનો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે લાડુ વાળવા.

મેવાનો મશાલો.

૧ બદામ મીજો નવટાંક.	૪ મરી તોલો ૧।
૨ ચારોળી નવટાંક	૫ પુરવી દાણા તોલો.
૩ પીસ્તાં નવટાંક	૬ સાકર નવટાંક.

એ રકમો સુધારીને તઇયાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી મેવાનો મશાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે છે. એનો કાંઈ બરાબર સુમાર નથી.

૩ કણુસાઈના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઇને તેમાં શેર ૦। ઘીનું મોહોણુ કરીને તેમાં પાણી નાંખી ઘોળીને કઢાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણ ઝારામાં લઇને તે કઢાઈમાં ઝીણી ઝીણી કણીઓ પાડવી તે તળાઇને જરાક લાલ થા-

૫ એટલે તે કળીઓ ઝારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે વારંવાર કળીઓ કરી કાહાડવી પછે શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને કળીઓ તેમાં નાંખવી. ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે તેમાં મેળવીને આશરે ૫પાશેરના લાડુ વાળવા.

૨ લાકડશાઇના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ પાણીમાં ઘોળીને પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણ ઝારામાં લઇને મોહોટી મોહોટી કળીઓ પાડી તે તળાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે કળીઓ કાહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડના પાંચ તારી ચાસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલુ હોય તે દળ તે ચાસણીમાં નાંખવું પછી મેવાનો મશાલો નાંખી ઠરે એટલે મેવાને ૫પાશેરના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મનોરના લાડુ.

શેર ૦ા ને શેર ૦ાા શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવો, ને પાણીમાં ધોલીને કડાઈમાં શેર એક ઘી પુરીને લાકડશાઈના સરખી કળીઓ કરી કાહાડવી પછી તે કળીઓ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે કળીઓ તેમાં નાંખવી પછી તે મેળવીને ઠરે એટલે આશરે ૫પાશેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ.

શેર એક મગ ભયડીને તે દાળ પાણીમાં પલાળવી તે એક રાત રાખીને ધોઇને તમામ પુડાં કહાડી નાખવાં ને સુકવી દેવી પછી તે સુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો પછી ગગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની તેટલાજ તારી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી પછી જરાક ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ૫પાશેરના લાડુ વાળવા.

મગસના લાડુ.

શેર એક ચણાનુ વેસણ લઇને તેમાં શેર ૦ા દુધ તથા એક ટકાભાર ઘી તે વેશણમાં નાંખીને મોહોવું, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેશણ

તેમાં નાખવું ને તળે તાપ કરીને શેકવું ને તાવેતે હલાવતા હલાવતા સેકા-ઇને લાલ થાય એટલે ઉતારીને પછી તેમાં સેર બે ખાંડ મેળવીને તેમાં મેવાનો મશાલો મેળવીને ૫પાશેરને આશરે લાડુ વાળવા.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઇને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવું પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કડાઈમાં શેર એક ઘી પુરીને તે ઘોળેલુ વેશણ ઝારાગાં લઇને તે ઘીમાં મોતી જેવા દાણા ઝીણા ઝીણા પાડવા તે તળાઈ લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લીધા પછી શેર ચાર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે તળેલા દાણા તેમાં નાંખવા પછી માસા ૨ કેસર લઇને તોલો ૧ દુધમાં ખુબ ઝીણા વાટીને તેપણ નાખવું ને જાયફળ વીગેરે મેવાનો મશાલો મેળવી ખુબ તાવેતે ઘી હલાવી એક રસ કરીને એક કથરોટમાં લેઇને સરખુ દાબવું પછી એક નાહાની થાળી લઇને તે ઉપર ઘુંટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઊભા ત્રણ ત્રણ આંગળને છેટે કાપ પાડવા એ રીતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી તે ઠરે એટલે તે ચકતાં ઊખાડવાં.

૮ મેહેસુર પાક.

શેર એક મેદો લઇને શેર ૦ા ઘીમાં મોહીને કડાઈમાં શેર ૧ાા ઘી પુરીને તે મેદો તેમાં નાંખીને શેકવો તે હલાવતે હલાવતે શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઊતારવો પછી શેર ૪ ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલુ દળ તેમાં નાંખવું પછી એક માસો કેસર જરાક જાયફળ તથા મેવાનો મશાલો નાખવો, ને તે ઠરે એટલે મોતીપાકની માફક ચકતાં પાડવાં.

૯ અમરૂત પાક.

શેર એક ઘઊંનો મેદો લાવીને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવો પછી તેમાં ઉનું પાણી નાંખીને મુઠીયાં બાંધવાં ને કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને એ મુઠીઆં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કહાડી નાખીને દળ કરવું પછી શેર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો નાંખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડવાં.

૧૦ ગુંદર પાક.

શેર એક મેદો લઇને તેને શેર એક ઘીમાં સેકીને લાલ કરવો પછી તેમાં

શેર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક કથરોટમાં ઠારીને મેવાનો મશાલો નાંખીને ચકતાં પાંડવાં.

૧૧ મોહન પાકની સામગ્રી.

પુણોશેર ચણાના વેશણમાં શેર ૦। મેદો મેળવીને શેર ૧ એક શેર ૦। દુધ નાંખીને મોહેાવું પછી કડાઇમાં ઘી દોઢશેર પુરીને તેમાં માંહેલો મેદો નાંખીને સેકવો પછી તે સેકાઇને જરાક લાલ થાય એટલે તે ઉતારીને ૭ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને સેકેલુ દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં સેકેલા ધાબામાં નાંખીને મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફીની માફક ચકતાં પાડવાં.

૧૨ સાકરની રોટલી.

શેર એક સાકર લેઇને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવી પછી તેની બરોબર બદામની મીંજ લાવી સુધારીને ખુબ બારીક ખાંડીને એક રસ કરવો પછી સાકર તેમાં નાંખીને એ બે રકમો એકઠી કચરવી, ને ઘઉંની કણક જેવી કરીને નાહાનાં નાહાના લુવા કરીને એક વેલણને જરાક ઘી ચોપડીને જે ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ઘી ચોપડવું ને નાહાની નાહાની રોટલીઓ વણવી પછી મોટી કથરોટમાં કાગળ પાથરીને તેમાં તે રોટલીઓ જોડે એક એકને આડે નહીં એવી મુકવી પછી ઉપર એક બીજી કથરોટ ઉંધી ઢાંકવી પછી તે કથરોટ જેટલી પોહોળી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એક ઈંટનો કડકો મુકીને તે કથરોટ તે દેવતા ઉપરથી અધર રહે એ રીતે મૂકવી ને ઉપર દેવતા પાથરવો તે અડધી ઘડી સુધી તે ઉપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દેવતા કહાઢી નાખીને તે કથરોટ ઉતારીને ઢાંકેલી અનામત એકાંત રાખવી તે ટાડી થાય એટલે ઉઘાડીને જોશો તો તઇયાર રોટલી થએલી દેખાશે પછી તે રોટલીઓ તેમાંથી કહાડી લેવી તે નઇવેદ ધરીને વાપરવી.

૧૩ ખાજાં કરવાની રીત.

ઘઉંનો મેંદો શેર એક લઇને પાણીમાં કઠણ બાંધીને ગોળો કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો. તે કચરતે કચરતે ૦। શેર ઘી તેમાં સમાવવું

પછી તેને કાચો પાકો તે આટો કડાઇમાં નવટાંક ઘી લઇને શેકવો પછી શેર એક મેદાની કણક બાંધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો ભૂકો ભરીને લુવો કરવો પણ તે લુવાનું બાજુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચીજથી હારોહાર કાણાં પાડવાં, શેરે ૦।।। શેર લેખે કડાઇમાં ઘી પુરીને ખાજાં તળી કહાડવાં.

સાકરના સકરપારા.

શેર એક મેંદો લઇને ૦। શેર ઘીમાં મોહવો પછી પાણીથી કઠણ બાં-ધવો ઘી શેર એકના બે લુવા કરવા પછી વેલણથી જાડા જાડા વણવા ને છરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એ રીતે કડકા કરવા, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે કડકા તળી કહાડવા પછી શેર બે ખાંડની ચારતારી ચા-સણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા ને કાઢી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી.

શેર એક મેંદો લઇને શેર ૦। ઘીમાં મોહવો પછી પાણીમાં ખુબ ઘો-ળીને ખીરૂં કરવું પછી તે ખીરામાં માસા બે કેસર એક તોલા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાખવું ને વાલ ૧ બરાસ વાટીને તે પણ તેમાં નાખવું પછી એક વાટકીમાં શેર ૦।। ને આશરે ખીરૂ લઇને કડાઇમાં શેર એક ઘી પુ-રીને તેમાં તે વાડકીના ખીરાની થોડે થોડે ધાર કરવી ને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક ઝારાથી કહાડીને શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બોળી કહાડવું એજ રીતે શેર ૧ ના બે લેખે માલપુવાની માફક કરી તે ચંદરમાના સરખા ગોળ ચકતાં કરીને ચાસણીમાં પાવાં તેને ચંદ્રકળાની સામગ્રી કહે છે.

બાબરની સામગ્રી.

શેર એક મેદો લાવીને શેર ૦। ઘીમાં મોહોવો ને પાણીમાં તેનું ખમીર ઘોળવું પછી કડાઇમાં શેર સવા ઘી પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળેલુ ખમીર એક વાસણમાં લેઇને ઘેબરની રીતથી ઘીમાં રેડવું પછી ત-રીને ઉપર આવે એટલે ચાંગળું ચાંગળું ખમીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં

૦ા શેરને આશરે થાય એટલે તે તાવેતાથી ફેરવીને બંને તરફથી તળાઇને સરખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલી બુરા ખાંડ વાપરવી એજ રીતે વારંવાર કરીને બાબરની સામગ્રી થાયછે બીજી પણ બાબરની સામગ્રી મેંદા ઘોળવાં મેવો કેસર તથા બરાસ મેળવીને પણ એજ રીતે થાયછે.

ઘેબર કરવાની રીત.

શેર એક મેંદા લઇને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને એક કડાઇમાં નાખીને તે ગોળા ઉપર ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ કેળવવો એજ રીતે ઉકળતા પાણીની ધારમાં કેળાને કેળવતે માલપુવાના જેવું ખમીર કરવું પછી કડાઇમાં એક શેર ઘી પુરીને તેજ ખુબ તાપ કરવો પછી એક કડછીમાં આશરે દોઢ પાશેર ખમીર લઇને તે ઘીમાં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પુરીની માફક આવે તે ફેરવીને ઝારાથી કાહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે તળી કાહાડેલુ ઘેબર તે ચાસણીમાં પાઇ કાઢવું એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેબર થાયછે.

૧૮—૧૯—૨૦ ગુજા કરવાની રીત.

શેર એક મેદામાંથી શેર ૦ા મેંદા લઇને કડાઇમાં નવટાંક ઘીમાં શીરાની માફક શેકીને લાલ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં કહાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા એક ટકાભાર ખશખસ તથા એક તોલો સુંઠ ઝીણુ બારીક ખીણેલું ખોપરૂં એ સરવે તે સેકેલા મેદાના લોટમાં મેળવવું, પછી શેર પુણો રહેલા મેંદા પાણીથી બાંધીને કેળવીને કણક કરવી પછી તે કણકમાંથી લુંવો કરીને પુરી વણવી પછી તે શેકેલા દળમાંથી ૦ા તોલો લઇ તે વણેલી પુરી ઉપર મુકીને ગોળો કરવો ને ચારે તરફ કાંગરી કરીને કડાઇમાં શેર પુણો ઘી પુરીને તે ગોળ કાંગરા કરેલાં ગુજા તળી કહાડવાં એજ રીતે સંજુરી તથા સુતરા વીગરે જે જે કરવું હોય તે ગમે મશાલા સહીત સેકેલુ દળ કરીને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા પણ ઘીમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે કહાડવા,

એ રીતે ગુંજાં તથા સંજુરી થાયછે ને સંજુરી નહાની પુરી સરખી કોરે કાંગરા કરીને થાયછે તે ઘુઘરા બે બાજુ ઉપર ગોળ તે મધે દાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાયછે.

શાકરના માલપુવા.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઇ ચાળી શુધ કરીને પાણીમાં ઘોળવો ને શેર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાખીને ઘોળવી તથા તોલો ૦ા આખાં મરી નાખવાં પછી છાછર કડાઈમાં ઘી શેર સવા પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી ઘોળેલુ ખમીર એક વાડકીમાં લેઇને ઘીમાં રેડવું એટલે નહાની રોટલી જેવડો માલપુવો થઇને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવો, એજ રીતે વાડકીમાં આસરે દોડપાશેર ખમીર લઇને વારંવાર તે ઘીમાં રેડી તળી કહાડવું.

૨૨ ખાંડના માલપુવા.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઇને પાણીમાં ઘોળવો ને સારો શુધ કરીને શેર એક ખાંડ તેમાં નાખીને ઘોળીને ખમીર કરવું. ને ખમીર ઉપર પ્રમાણે લઈ માલપુવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવા.

શેર ૧ ગોળ લઇને પાણીમાં ઓગાળીને ગળવો પછી શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઇને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ૦ા પઇશાભાર આખાં મરી તે ખમીરમાં નાંખીને આશરે દોઢ પાશેર ખમીર એક વાડકીમાં લઇને છાછર કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરેલુ હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું, ને તે માલપુવો તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુવો કાહાડી લેવો વારંમવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાયછે, ને શેરે પુણોશેર ગોળના પણ માલપુવા થાય છે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉં પાણીમાં પલાળીને બે રાત પાણીમાં રાખવા પછી તીજે

દીવસે તે પલાડેલા ઘઊં એક મોટી કથરોટમાં લઇને પગેથી ખુબ ગુંદીને તેનું સત્વ કાહાડવું તેમાં શેર શેર પાણી રેડીને ખુબ ચોળીને પછી એક ઝીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પલાગેલા ઘઊંને નીચોવીને કુચા કાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું, તે ખુબ ઠરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરતુ પાણી કાહાડી નાંખવું પછી તે નીચે રેહેલું તત્વ સુકવીને તોળવું પછી શેર એકે શેર ૧॥ ઘી કડાઈમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાંખીને સેકવું તે સેકતે સેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને શેર ૪ ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે સેકેલુ તત્વ તે ચાસણીમાં નાંખવું પછી તેમાં જાયફળ જાવંત્રી બદામની મીંજે ચારોળી સાકરના ૨॥ એ સરવે મેવાનો મશાલો નાંખીને એક કથરોટમાં ઠારીને ચકતાં પાડવાં.

૨૫ મરફી કરવાની રીત.

શેર એક અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પલાડેલી દાળ વાટીને ફરીથી ઝીણી પરતવી પછી એક લુગડું જાડું ચામડા જેવું જરાક કાણું પાડીને તે લુગડામાં એ પરતેલું ખમીર લઇને તે લુગડા ઉપરથી એકઠુ પકડવું પછી શેર એક ઘી કડાઈમાં પુરી ચુલે ચડાવેલુ હોય તેમાં તે લુગડામાં રાખેલુ ખમીર નીચોવવું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય તે ધારના કુડાળાં પાડવાં પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડીને બશેર ખાંડની આરતારી ચાસણીમાં બોળી કાહાડવાં.

૨૬ સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર–૪ કાઠા ઘઊં લઇને તેમાંથી શેર એક દુધીઓ રવો કહાડવો, પછી તે રવાને એક ગાંઠીઓ ખુબ ખાંડીને નરમ કણક કરવી પછી તે કણકના લાકડીઓ જેવા વાટા કરવા. પછી ચોખાનો લોટ શેર એકે શેર અડધો ઘીમાં નાંખીને ખુબ ફીણવો, પછી તે ઘીમાં ફીણેલો ચોખાનો લોટ તે વણેલા વાટાને ચોપડવો પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ ફીણવો લોટ ચોપડવો પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો

લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખાનો લોટ ચોપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો ખુબ પાતળો કરવો પછી કડાઈમાં ઘી શેર પુરીને તળે તાપ કરીને તે વાટો પાતળો આંગળી જેવો વણીને મહીથી પાશેરને આશરેનું ઉઘાણી જેવું ગુ-છળું વાળીને તે ઘીમાં મુકવું તે તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કાઢીને શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં તે તળેલું ગુછળું બોળી કાહાડવું એજ રીતે ગુછળાં કરીને ઘીમાં તળીને તે ગુછળાં ઝારાથી કાહાડીને ખાંડની ચા-સણીમાં પાઇ કાહાડવાં.

૨૭ બરફી કરવાની રીત.

મણ એક દુધ લાવીને કડાઇમાં નાંખીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે મણ એક દુધનો ૮ શેર માવો ઉતારવો પછી શેર ૧૨ ખાંડની ગોરી પડતી ચાસણી કરીને તે માવો એ ચાસણીમાં મેળવીને થાળામાં ઠારવા પછી તે ઠરે એટલે છરીથી કાપ કરીને બરફીનાં ચકતાં પાડવાં.

૨૮ પેંડા પતાસાં રમકડાં.

મણ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવો ઉતારવો પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઇને ગોરી પડતી ચાસણી કરીને એ માવો ચાસણીમાં નાંખવો પછી હલાવીને ઠરે એટલે ૫પાશેરના આસરે પેંડા વાળવા શેર ચાર ખાંડની ગોરી પડતી ચાસણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાસણી ખુબ ઘુંટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લઇને પાથરેલા લુગડા ઉપર ટપકાં પાડશો તો પતાસાં થશે એક પાટીઆ ઉપર લુગડુ પાથરીને ઉપર ઓળાઓળ ચાસણીનાં ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસાં ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પતાસાં થાયછે. ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુટીને જેવા બીબામાં મુકે તેવાં રમકડાં થાય છે, પણ પોલાં રમકડાં કરવાની પતાસાંના જેવી ચાસણી કરવી ને નકુર રમકડાં કરવા પાંચતારી ચાસણી કરવી.

૨૯ જલેબી કરવાની રીત.

શેર એક મેદો લઇને તેમાં શેર ૦ા ઘીનું મોવણ કરવું પછી પાણીમાં દીવસ ત્રણ સુધી રાખવો પછી ત્રીજે દીવસે તે મેંદાનો આટો ખુબ ઘોળવો પછી એક માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઇમાં શેર ઘી પુરીને તે કાણી કરેલી લોટીમાં તે આટો ભરીને ઘીમાં તે કાણાથી તે આટાની ધાર કરીને ચોગડી રીતથી મધે ગાંઠ પાડીને ચકરડાં કરવાં પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાઢીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે ચકરડુ તેમાં પાઇ કાહાડવું એજ રીતે તે થાય છે.

૩૦ ઠોર કરવાની રીત.

શેર એક મેદો લાવીને તે શેર ૦ા ઘીથી મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવું પછી કડાઇમાં શેર ૧ા ઘી પુરીને પછી તેમાંથી શેરના ચાર લેખે જાડા જાડા પુરીઓ જેવા ઠોર વણવા, પછી કડાઇમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને બસેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી કહાડવા એજ રીતે ઠોર વણી ઘીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં બોળી કાહાડવા પણ તે તૈયાર થયેલા તારને એકજ તરફ ચાસણી પાવી હોય તો સવાપાશેર ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી બોળી કાહાડવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બશેર ચાર તારી ખાંડની ચાસણીમાં ઠોર થાયછે.

૩૧ ચુરમાના લાડુ.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તેમાં શેર ૦ા લેખે ઘીનુ મોહોણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ બાંધવો પછી તે બાંધેલા લોટના મુઠીયાં બાંધવાં પછી કડાઇમાં ઘી પુરીને તળીને કાહાડવાં પછી તે મુઠીયાંને ખાંડી ચાળીને દળ કરવું પછી ભોંય ઉપર માટી પાથરીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરવાં પછી તે દળ એક મોટી કથરોટમાં લેઇને તેમાં ઘી શેર ૧ા નાંખીને પછી તે ઘીને દળમાં ભેળવવું પછી ખાંડ શેર ૰ાા નાંખીને તે

ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દળમાં ભેળવી, પછી તે દળમાં મેવાનો ગશાલો મેળવીને તેમાં શેરના ત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા, તે એક રાત રાખવા પછી બીજે દીવસે તે લાડુ લઇને એકાંત રાખવા.

એજ રીતે દળેલી સાકર મેળવીને પણ લાડુ થાય છે.

શેર એક લોટ નવટાંકીકું મોહોવણ ઘાલીને પણ મુઠીયાં બાંધી તળી ખાંડીનું દળ કરીને શેરે પાશેરીકો ગોળ ઘાલીને શેર એકે ળા ઘી મેળવીને પણ લાડુ થાય છે ને શેર એક લોટ નવટાંક ઘીમાં મોહીને તેનો એક રોટલો કરી શેકીને તાંબા જેવો લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેરે દોઢપાશેરીકો ગોળ ને દોઢપાશેરીકુ ઘી ભેળવીને પણ થાય છે શેર એક લોટમાં પાશેરીકું મોહોવણ ઘાલીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું. પછી તે દળમાં શેર એકે ળ શેર ગોળ ને અડધો શેર ખાંડ એકઠી ભેળીને તેમાં શેર એકે દોઢશેર ઘી ભેળીને એક કથરોટમાં બરફીની રીતથી ઢાળીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઊનુ કરીને ળા ઘી રેડીને ઉપર મેવાનો મશાલો ભભરાવવો ને તે કથરોટ હવામાં રાખવી પછી બીજે દીવસે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી ચુરમુ થાય છે.

એજ રીતે ઘી ગોળ મેળવીને કથરોટમાં ઢાળીને તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ એજ રીતે બરફી ચુરમાનાં ચકતાં થાય છે.

૩૨ શીરો કરવાની રીત.

શેર એક ધોળા ઘઉંનો લોટ અથવા માવો લઇને શેર ઘીમાં નાંખીને ખુબ શેકીને લાલ થાય એટલે શેર ૧ાા ખાંડ ધોઇને તેનું બશેર પાણી કરવું ને શેર ૧ પાણી ખુબ ઉનું કરવુ પછી તે શેકેલા શીરામાં ખાંડનું બશેર પાણી નાંખવું ને તે ઉનું કરેલું શેર એક સાફ પાણી પણ તેમાં નાંખવું ને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી જરાક રહીને તે પાણી તેમાં સમાઇ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું સાકરનો શીરો પણ એજ સુમારે થાય છે.

શેર એક ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી ને શેર ૧ ગોળ એ ત્રણે ભાગ બ-રોબર સમભાગે લેઇને પણ એજ રીતે ગોળનો શીરો પણ થાય છે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઇને તેને નવટાંક ઘીનું મોયણ કરવું પછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દાગ પડતો ભરવો એજ રીતે જેટલા ફેરા તે લોટ ભરયો હોય તેટલા ફેરા તે વાસણમાં પાણી ભરીને આધણ મુકવું પણ જુના ઘઉં તથા કાઠા દાઉદખાની ઘઉંનો લોટ હોય તો તેમાં તે લોટથી દોહોડુ પાણી તે આધણમાં મુકવું પછી તે આધણ ઊકાળી ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તે ભરેલો લોટ એ આધણમાં ઓરવો પણ તે આધણમાં નવટાંક ઘી ઉકળતાં નાખવું ને જરાક રહીને તે ઓરેલો લોટ ખુબ હલાવવો ને તે ઉપર નવટાંક ઘીનો દોરો દેવો પછી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એકરસ કરવો.

૩૪ તલધારી લાવશી.

તલધારી લાવશી જરાક મોહોટા ફાડાં જેવા ઘઉં ભરડીને શીરાની રીતીથી થાય છે.

---

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત.

મણ એક દુધ લાવીને તેને કડાઇમાં નાખીને ચુલે ચઢાવવું પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઇને જરાક ઉકળે એટલે મણ એકે દોઢશેર લેખે ચોખા લઇને જરાક ધીએ મોહોવા પછી દુધમાં નાંખવા પછી હલાવતે હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થાય એટલે તાવેતાથી કોઇ વાસણ ઉપર ટપકું મુકવું તે ટપકુ ફેલાય નહી એટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો પણ મણ એકનો સાડી ઓકવીશેર દુધપાક થાય એટલે તેમાં છશેર લેખે ખાંડ નાંખીને જરાક રહીને તે નાંખેલી ખાંડનો જુરસો સમે એટલે ઉતારવો પછી બદામની મીજો લાવીને તેને પાણીએ પલાળીને ઉપરના છોડા કાહાડી નાંખવા પછી તે મીજો નાંખ-

વી ને એક તોલો જાયફળ જરાક દુધમાં ઘશી નાંખીને તે પણુ તેમાં નાંખવું ને એક તોલો પુરવીહાણ્યા જરાક બયડીને તેમાં નાખવા તથા દ્રાખ, ચારોળી વીગેરે મેવાનો મશાલો નાંખીને હલાવી ઉતારીને નઇવેદ ધરાવી જમવું.

૩૬ શીખંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહીં જમાવીને બીજે દીવસે તે દહીં એક લુગડામાં બાંધીને અધર લટકતું બાંધવું પછી તેમાંથી તમામ પાણી નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલુ દહીં ખુબ છીણી નાખીને એક આછા વસ્ત્રથી ગાળી કહાડવું પછી તે જેટલુ છણેલુ દહીં હોય તેમાં શેર એકે અછેરોકી ખાંડ ધોએલી મેળવવી પછી જાયફળ બદામની મીંજે વીગેરે મેવાનો મશાલો નાંખવો ને એક માસો તેમાં કેસર દુધમાં ઘશીને નાંખવુ તથા ૧ વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને કલાઇનાવાસણમાં અથવા કોરા વાસણુમાં રાખવો.

૩૭ બાસુદી કરવાની રીત.

મણુ એક દુધ લાવી તેને કડાઇમાં નાખીને ચુલે ચડાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે મણુ એકે બારશેર તેરશેરને આશરે રહે ને જરાક પાંદડી પડે એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શેર એકે અછેર લેખે ખાંડ સુદ્ધ કરીને નાંખવી ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ મલાઇ કરવાની રીત.

મણુ ૧ દુધ લાવીને તે કડાઇમાં નાખીને ચુલે ચડાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાજે તે તર ઝારાથી ઉતારીને એક બીજા વાસણુમાં લેવી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉકળતે જેટલી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ દુધની તમામ તર ઉતારી લેવી, પછી તે મલાઈમાં શેરે શેર ખાંડ મેળવીને દ્રાખ, ચારોળી બદામની મીંજ વીગેરે નાખીને નઇવેદ ધરાવીને વાપરવી.

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર એક ચોખાનો ભાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાંખવું ને એ દુધમાં

તે પાણીથી રાંધેલો ભાત માંહી નાખવો ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પુરી કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઇને તેમાં દોઢ નવટાંક ઘીથી મોહીને તે લોટને પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કેળવી પછી જરાક ઘી ચોપડીને નહાના નહાના લુવા કરીને પુરીઓ વણવી પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને ને ઉપર આડી આડી નાંખીને જરાકવાર સુકવણી કરવી પછી કડાઇમાં ઘી શેર એક પુરીને બબે ચચારને આશરે પુરીઓ તળાઇને લાલ થાય એટલે એક ઝારાથી બીજા વાસણમાં કાહાડવી

૪૧ લોચાપુરી

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઇને જરીક ઘીનો હાથ દેઇને પછી તે લોટ પાણીમાં બાંધવો પછી તે કણેક ઘીમાં ડુંપી કેળવીને કણેક કરવી પણ તે કણેક કેળવતે કેળવતે આશરે નવટાંક ને જઇબાર ઘી સમાવવું પછી તે કણેકના નહાના લુવા કરીને મોટી મોટી પાપડ જેવડી પુરીઓ કરવી પછી કડાઇમાં શેર ઘી પુરીને પુરીઓ તળી કાડવી.

શેર એક મેદો લઇને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ઘીમાં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ઘીનો હાથ દેઇને પુરીઓ વણવી પછી કડાઇમાં ઘી પુરીને તે પુરીઓ તળવી પણ તે પુરીયો તળ્યાની રીત જે પુરીઓ ઘીમાં તળવા મુકે ને તળીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઇમાંથી ઝારાથી ભરીને ઘી ને ઉપર આવેલી પુરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પુરી ફુલીને દડો થશે તે પુરી ઝારાથી કાહાડીને એક બીજા વાસણમાં કાહાડવી એજ રીતે સરવે પુરીઓ તળીને થાય છે.

૪૨ દહીથરાં.

શેર એક મેદો લઇને તેને ૦। શેર ઘીથી મોહીવો પછી પાણીથી કણેક બાંધીને નવટાંક ઘી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શેરના આઠ લેખે લુવા કરવા પછી તેની હાથેળી જેવડી જાડી જાડી પુરીયો વણવી. પછી કડાઇમાં શેર સવા ઘી પુરીને તે દહીથરાં તળાઇને લાલ

થાય એટલે ઝારાથી કાડી લેવાં.

ખારી પુરી શેર મેદો લઇને તેમાં ꠸ા તોલો હળદરને મોહોટા પઇશાભાર મીઠુ તથા જીરૂ, વાકા પાંચ નાંખીને તેમાં એકરસાન્ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ધી કણેક કેળવતાં નાંખીને લુવા કરીને પુરીઓ વણવી ને તળી કાડવી.

એજ રીતે શેર ꠸ા મેદો ને ચણાનું વેશણ એ બંને મેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારી પુરી થાય છે.

૪૩ સુંવાળીઓ.

શેર એક ધઊંનો લોટ લઇને તેમાં જરા ત્રણભાર મોંયણ નાંખીને કણેક બાંધીને ખુબ કચરવો પછી કેળવીને નાહાના નાહાના લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી પછી શેર એક ધી કડાઇમાં લેઇને તેમાં તળી કાહાડવી.

૪૪ ગુંદવડાં કરવાની રીત.

શેર એક ધઉંનો મેદો કાહાડીને અંગાખરીના જેવા કઠણ બાંધવા પછી ધીમાં તાપથી તળી કાહાડીને તેને સુઇયાથી ઉપરની બાજુથી ખાજાની માફક કાણાં પાડીને ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને બોળી કાહાડવાં.

મઠીયાં.

શેર એક મઠની મોથર દાળ દળીને ટકાભાર તેલમાં મોહીને પાણીએ કઠણ બાંધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણીને તેલમાં તળી કાહાડવા પણ સુંવાળીઓ પુરીઓ દહીથરાં વીગેરે હમેશાં પાંચે વસ્ત્ર સહીત વાપરવા સારૂ કેળના પાણીમાં અથવા દુધમાં બાંધીને કરેછે.

પાપડ

શેર ૫ અડદ શુધ ચોખા કરીને તેને તેલે મેહેાવા ને તડકે સુકાવીને તેની દાળ ભઇડવી પછી તડકે દીવસ બે સુધી રાખીને તે દાળ તીજે દીવસે છડવી, તે શુધ કરીને લોટ કરવો પછી તે લોટમાં શેર ꠰ પાપડીઓ ખારો તથા શેર ꠰ મીઠું તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાંખવાં તથા વાલ ૫ હીંગ પણ તેમાં નાખવી પછી શેર ૩ કેળાનુ પાણી ઉનુ કરીને તેમાં તે

લોટ કઠણ બાંધવો ને ગોળો કરવો પછી એક લોઢાનો પાણુ લેઇને પાણો જરાક તેલ ચોપડીને એક લાકડાના મોઠા ચોરસા ઉપર તે લોટનો ગોળો મુકીને ખુબ કચરવો ને તેલ ચોપડીને ફેરવીને એક ગોળા ઉપર ચારસે પાણુ મારવા પછી તે બાંધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કેળવી તેના વાટા કરવા તે વાટામાંથી સુતરની દોરીથી કાપી ગુલાં કરવાં ને જરાક તેલનો હાથ વાહી તે ગુલું થાળી ઉપર મુકીને વેલણથી પાપડ વણવો, તે વણેલો પાપડ તડકે સુકવવો, એજ રીતે તમામ પાપડ વણી તડકે સુકવવા પછી સુકાએલા પાપડ દસદસ એકઠા કરી જરા વેલણવતી સાફ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવા, પછે એ પાપડ જ્યારે જોઇએ ત્યારે કોયલાના દેવતા ઉપર સેકી વાપરવા, અથવા કડાઇમાં તેલ પુરી તળી કાહાડવા.

એજ રીતે ભુરા કોહોળાના પાણીમાં બાંધીને પાપડ થાયછે, મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ થાયછે.

સવાપાશેર સાજીખાર લાવી તેના નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી અધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધી તેમાં તે કડકા મુકવા. પછી શેર ત્રણ પાણી ઉકાળી આધણ જેવું કરી તે ઝોળીમાં રેડવું, તે ઝોળી નીચે એક વાસણ રાખવું તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી નીચેના વાસણમાં આવે તે સાજીના કડકા તમામ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું પાણી તે ઝોળીમાં રેડી નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ કડકા ગળી જાય કે શેર ૫ અડદનો અથવા મગનો આટો લઈ શેર ૦। મીઠું નાંખી તથા મરી નવટાંક નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખી તે સાજીથી બાંધી કચરી વણી સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાયછે, એ પાપડ ખાધાથી ખાઇરોગ પણ જાયછે.

સાળેવડાં કરવાની રીત શેર એક ચોખાની કણકી દળીને તે લોટ બારી કાહાડવો પછી તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠું ને અડધો તોલો દળેલાં મરી ને એક પઇશાભાર ખારો એ સરવે નાંખીને એ બાફેલો લોટ ખુબ કેળવીને જરાક તેલનો હાથ લેઇને લુવા કરી વણીને તે સાળેવડાં સુકવવાં પછી તે

મુકાએલાં જ્યારે જોઈએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડીઓ.

શેર ૫ ચોળા ભયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણીમાં રાખીને પછી બીજે દીવસે ધોઇને તમામ છોડાં કાહાડી નાંખવાં પછી નીસા ઉપર બારીક વાટીને શેર ૦। આદુ અધોળ લીલાં મરચાં એ પણ તે નીસા ઉપર બારીક વાટી મેળવવાં પછી એ લુગડું પલાળી પાથરીને નાહાની નાહાની વડીઓ મુકવી.

એજ રીતે શીંગોડાં દળી મીઠું મરચું મેળવીને પણ વડીઓ થાય છે તે વડીઓ જરાક ઘીમાં શેકી લાલ કરીને શાખંડમાં નાંખે તો તેનું નામ શા-ખંડવડી કેહે છે.

વડીયોનું શાક કરવાની રીત—શેર એક વડીયો લઇને જરાક આખી બા-ગીને ખાંડીને કડાઈમાં નવટાંક ઘી લઇને તે વડીઓ તેમાં શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શેર દોડ પાણી રેડવું પછી તે પાણી તેમાં સમાઇને જરાક નરમ રહે એટલે તોલા બે આંબલીનો રસો છાંટીને હલા-વીને ઉતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શેર એક ઘઉનો લોટ લેઇને ઘીથી મોહોવો પછી તેને બાંધીને ખુબ કણેક કેળવીને પછી તેનીમધે મેવાના મશાલા સહીત પુરણ ભરીને પુરીઓ વણીને ઘેબરની અથવા માલપુઆની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શેર એક ઘઉના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સંજુરીના જેવું પુરણ કરી વણી તે પુરણ મધે ભરીને તળી કહાડીને કચોળી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શેર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચડે એટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવી લેવું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરવી પછી તે દાળમાં

શેરે શેર ગોળ નાંખીને તેમાંથી જરાક જુસો ઉતારીને એક રસ થાય એટલે ઘઉંના લોટની કણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરની દાળને ગોળનું કરેલુ પુરણુ તે રોટલીની મધે ભરી તવા ઉપર નાંખી બંને તરફ ફેરવીને શેકી લાલ થાય એટલે ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહે છે ને તે મધે પુરણુ ભરીને કરી એટલે તેનુ નામ પુરણપુરી કહે છે.

૫૦ ૫૧ ૫૨ મીઠી થુલી.

શેર એક ઘઉની થુલી ભયડીને તેને ઝાડકી સુધારીને નવટાંક ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કાનુસારની રીતે ભરીને દોઢા આધણુમાં ઓરીને ભાતની પેઠે થાય છે.

એ રીતે થુલી કરીને માંહી શેર અદશેર ખાંડ અથવા શેરે દોઢોડ પાશેરીકો ગોળ નાંખીને કરે તો તેનું નામ મીઠી થુલી કરીને કહે છે.

એજ રીતે થુલી શેકીને દાળમાં એકઠી મેળવીને કરે તો તેની ખીચડી પણ થાય છે.

૫૩ ભાખરીઓ.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઇને નવટાંક ઘીમાં ગોહોવો પછી તે લોટ અદશેર ને દોઢ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણુ બાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુંવા કરવા ને તેને જરાક ઘી ચોપડીને વેલણથી જાડી જાડી ભાખરીઓ વણીને ચુલે તવો ચડાવી તળે તાપ કરીને તે ભાખરીઓ તવામાં નાંખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર સેકવી તે સેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી સેકતે દાઝાનો દાઘ પડવા દેવો નહીં.

એજ રીતે તેલના મોવણમાં પણ થાય છે.

૫૪ બાટીઓ.

શેર એક લોટ ઘઉનો લેઇને તેમાં જરાક ઘીયી મોહીને ઉપર પ્રમાણે શેરના આઠ લેખે લુવા કરીને જરાક અંગુઠો દાબી શેર એકે છાણું શેર ૪

લઈ ખડકી આટ કરવેા પછી તેને દેવતામાં મુકી બાળીને પાકા અંગારાં થાય એટલે તે દેવતાને જરાક જુડીને તે બાટીઓ એ ઉપર મુકીને ઘણી તાકીદથી ફેરવીને સેકવી ને જરાકે દાઝવાને ડાઘ પડવા દેવેા નહી તે ફેરવીને લાલ તાંબા સરખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવના કચરી ભુકેા કરીને તે બાટીએા તે દેવતામાં ભારવી ને અડધી ઘડી પછી કહાડીને ખખેરી મસેાતે લેાહીને પછી શેર એકે દેાડપાશેર અથવા ાા શેર ઘી લઇને તે બાટીએા જરાક મચરડીને તે ઘીમાં ખુબ દાબી કાડવી, એજ રીતે બાટીઓ થાય છે.

૫૫ ઢાકળીઓ.

શેર ૧ એક ઘઉંનેા લેાટ લઇને તેમાં એક પઇશાભાર મીઠુ તથા ાા પઇશાભાર કાળાં મરી નાંખીને નવટાંક ઘીનુ મેાવણુ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હથેળીમાં દાબીને તે દાળ ચઢે એટલે તેમાં મશાલેા નાંખતી વખત તે ઢાકળીઓ તેમાં નાંખવી ને તે દાળ ખુબ ઊકાળીને ઉતારવી તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢાકળીઓ કહાડી લેવી એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાયછે.

રેાટલીઓ કરવાની રીત—શેર એક ઘઉંનેા લેાટ લઇને તેની પુંણેાશેરને નવટાંક પાંણીમાં કેળવીને કણેક કરાવી પછી શેર ૧ ના ૨૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા એક બાજુથી જરા તેલમાં બેાળીને બાજરીનું દળેલુ અટામણ હેાય તેમાં તે લુવા દાબી કહાડવા પછી બબે લુવા એકઠા કરીને રેાટલીઓ વણવી પછી તે રેાટલીઓ તવા ઉપર સેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બંને પડ જુદાં થશે તે રેાટલી ઘીમાં બેાળી કહાડવી.

શેવેા કરવાની રીત—શેર એક મેદેા લઇને પુણેાશેરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવીને કણેક બાંધવી પછી એક લાંબેા જરાક ગેાળ પડતેા પાટલેા લઇને તે ઉપર કણેકનેા લેાચેા લઇને શેવેા વણવી તે એક છાબડી ઉપર લુગડુ બાંધીને તે ઉપર આંકડા પાડીને સુકવવી.

શેર એક શેવેા લઇને બશેર પાણીનું આધણ મુકીને ખુબ ઉકાળીને ઉ-

ભરો આવે એટલે તેમાં તે શેવો નાંખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓ-સાવી નાંખવી પછી એક થાળીમાં લઇને શેરે દોહોડ પાશેર ખાંડ ને દોહોડ પાશેર ઘીમાં મેળવીને નઇવેદ ધરાવીને ખાવી.

(શેવોનો બીરંજ) શેર એક શેવો લઇને ઘીમાં સાતલવી પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ કાહાડી નાંખવી પછી લવિં-ગનો વઘાર મુકીને કેસરનો પટ દેવો ને વઘાર મુકેલામાં તે શેવોના ભાગ ત્રણ કરીને તળે ઉપર ત્રણ પટ ખાંડના દેઇને ત્રણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછે તળે ઉપર દેવના કરીને તઇયાર થાય એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારવી પછી બરાસ અમર વીગરે નાંખવો એ રીતે શેવોનો બીરંજ થાયછે.

ઘારી પુરી કરવાની રીત—મેદાની કણેક કરીને શેર ૧ કે પાશેર મા-વો પાશેર ખાંડ. અધોળ છીણેલુ ખોપરૂ ને એક તોલો ખસખસ એ સરવે એકઠું કરીને તે કેળવેલી કણેકનો લુવો કરી વણીને તે ઉપર પુરણપોળીની રીતે તે માવો એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કાડવી એ શીવાય ઘણીક ચીજો બનેછે પણ એક એકની રીતેથી થાયછે.

કમોદનો ભાત.

શેર એક કમોદના ચોખા લઇને તેને ખુબ ધોવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખા નાંખીને તેમાં રેડવું પછી તેમાં તે ચોખા બરાબર કરીને તે ચોખા ઉપર ઉભી આંગળી પુર પાણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે ખુબ તાપ કરીને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

મેવા ભાત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લઇને નવટાંક ઘી કડાઈમાં લઇને તેમાં તે ચોખા શેકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખાથી બમણું પાણી ભરીને મુકવું તે આધણ આવે એટલે ચોખા તેમાં નાંખવા તે ચહડીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી એક છાબડીમાં લઇને લુગડું પાથરીને તેમાં તે નાંખવા તે બે ઘડી રહીને જરાક કોરા થાય એટલે તે માંહે નવટાંક બદામની મીંજો

વાલ બે કેસર જરાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મેવાના મશાલામાં મેળવીને તે મેવાનો મશાલો એ ભાતમાં મેળવવો પછી બશેર સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે મેવાભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કથરોટમાં ઠારીને નાહાનાં નાહાનાં ચકતાં પાંડવાં.

શીખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખા ઘીમાં સાંતરી ભાત કરીને મેવાના મશાલા સહીત દહીંમા મેળવે તેને દહીં ભાત કહેછે.

એજ રીતે તઇયાર ભાત કરીને શીખંડમાં નાખે એટલે તેને શીખંડ ભાત કહેછે.

કેશરી ભાત.

શેર એક કમોદના ચોખા લઈને જરાક ઘીમાં સાંતળીને ઉપર પ્રમાણે આધણમાં ઓરીને છુટો ભાત થાય એટલે જરાક કડકરાખીને એક વાસણમાં ખુલો કરીને જરાક ટાહાડો થાય એટલે તે ચોખા લીંબુના રસથી કેસરમાં રંગવા પછી લવીંગથી વઘાર મુકીને તેમાં નાંખવો ને એમાં કોરી ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવતા ભરીને ચડે એટલે ઉતારવો પછી તાહાડો કરી મેવાનો મશાલો નાંખવો એ રીતે કેશરીઓ ભાત થાય છે પછી એમાં બરાસ આંબર વીગેરે નાખે છે તે ઈશ્વરને અરપણ કરીને આરોગે છે.

કેસરીઓ ભાત ૨.

ઉપર પ્રમાણે ચોખા ઘીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લીંબુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વઘાર દેઈ ખાંડની પતાસાના સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભાત તે ચાસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો બરાસ આંબર વીગેરે મેળવીને પણ કેસરીઓ ભાત થાય છે.

બીરંજ કરવાની રીત.

શેર એક કમોદના ચોખા લઇને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ઘીમાં શાંતળીને કહાડી લેવા પછે શેર ાા ચણાની દાળ લઇને તેને પણ જરાક ઘીથી શાંતળવી

પછે ઉભી આંગળી ભરીને પાણીનું આધણ મુકીને એ આધણ આવે એટલે તે દાળ એમાં નાંખવા પછી દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચોખા એમાં મેળવીને ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ૧ાા શેર ખીરંજમાં પોણાત્રણ જાઇભાર મીઠું નાંખવું પછી ચઢી તઇયાર થાય એટલે તેમાં અડધો શેર ઘી નાંખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારીને લવીંગ તજનો વઘાર કરવો ને એક વાલ બરાસ નાંખવો પણ એ ખીરંજના આધણમાં એક માસો વાટેલું કેસર નાંખવું ને બે વાલ હળદર નાંખવી.

સમસ્ત દાળો વીશે.

૧ તુવેરની	૪ મઠની	૭ મસુરની દાળ.
૨ અડદની	૫ ચોળાની	૮ ઝાલર વીગેરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની દાળ.

ઉપરની સરવે દાળોમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે તે દાળ કરવા સારૂ શેર એક ચાર શેરને આશરે પાણીનું આધણ મુકવું તે આધણ આવે એટલે દાળ તેમાં ઓરીને ખુબ તાપ કરવો પછી દાળ ચઢીને ગળે એટલે દાળ હલાવી આંટી નાંખવી પછી કડછીથી જોવી તે જાડી હોય તો જેવી જોઇએ એવી થાય તે શમારે પાણી રેડવું ને એક માસો દળેલી હળદર નાંખવી ના જઇભાર શાકનો શાદો મશાલો ૩ાા જઇભાર મીઠું ને જરાક આદુ, લીલુ મરચુ, એ સરવે એમાં નાંખવું એ દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, પછી કડછીનુ ચાટુ દેવતામાં તપાવી એક પઇશાભાર ઘી અથવા તેલ મુકીને એક રતી હીંગ તથા આખાં લાલ મરચાં એ બે વઘારમાં મૂકીને તે દાળ વઘારવી પછી ચપટી ગરમ મશાલો નાંખી તોલા ત્રણ આંબલીનો રસો નાંખી વઘારવી.

એજ રીતે અડદની દાળ થાય છે પણ દાળમાં ધાણા જીરૂ ને રાઇ એ રફતો વઘારમાં આવે છે.

ઝાલરની દાળ શેર બે પાણીમાં ઓરવી એ ચડે એટલે ઓસાવીને ૧ાા તોલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પઇશાભાર ઘીમાં જરાક મરચુ નાંખી

વધારવી ને જરાક અજમો નાંખી ઉતારવી.

તુવેરની દાળ ચડે એટલે ઓસાવીને મોટા પૈશાભાર મીઠુ ને મરચુ મેળવીને હીંગ મરચામાં વધારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાયછે, મગની દાળમાં ખટાઇ જોઇએ ને આખા વાલ, વટાણા, ચણા, મગ, મઠ, ચોળા વીગેરે આખા તળવા તે બાફીને વધારવા.

જે જે દાળ જુની હોય અને ચઢે નહીં તેમાં પાપડીઓ ખારો ૦ા જંઇભાર નાંખવો, ખાખરાનું સુકુ પાંદડુ અથવા એક સોપારીનો કડકો નાંખવો કે દાળ ઝટ ચઢશે.

સમસ્ત કહડીઓ કરવાની રીત.

૧ છાસની	૫ કોકમની
૨ મઠાની	૬ વડીઓની
૩ દહીંની	૭ ઓસામણની
૪ આંબલીની	૮ કેરીઓ વીગેરેની

ઉપર લખેલી કહડીઓમાંથી જેવી કહડી કરવી હોય તે રકમ લઇ સુધારી પછી શેર એક છાશ લઈ તેમાં એક તોલો ચણાનું વેસણ મોટા પૈશાભાર મીઠુ બે આંગળાં ભરી ભજીઆનો મશાલો ૦ા તોલો આદુ અથવા ૧ા તોલો સુંઠ એ સરવે છાશમાં મેળવીને પછી પૈશાભાર ઘીમાં જરા મેથી, ધાણા, જીરૂ, રાઇ, મરચાં એ સરવે વધારમાં મુકી છાશ વધારવી પછી ખુબ ઉકાળી ઉતારવી ને મીઠા લીંબડાનાં પાંચ પાન નાંખવાં ને કહડી ઉકળતે નવટાંક ગોળ એમાં નાંખવો.

ફુદેલો, કોથમી, અજમાનાં પાન એ સરવે કહડીઓમાં નંખાય છે પણ જે નાંખવી તે એક ચીજ નાંખવી ને તેમાં બીજી ચીજ મેળવે તો તે બંનેનો બગાડ જાણવો માટે જેમાં જે ચીજ જોઇએ તેમાં એ ચીજ નાંખવી.

વડીઓ લેઇને જરાક ઘીમાં શેકી આખી ભાગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વધાર કરી ઉકાળી ઉતારવી.

એજ રીતે સરવે કહડીઓ થાયછે. પણ ઢોકમની તથા આંબલીની કહ-ડીમાંજ જરાક ગોળ જાસ્તી જોઇએ ને છાશ દહીં મીઠા વીગેરેમાં ખટાશ જાસ્તી હોય તો તેને શમારે પાણી રેડવું ને બાકી કેરીઓમાં સુંઠ જાસ્તી જોઇએ પણ ઘાણું કરીને સરવે કહડીઓ સરવે લોટ મશાલાઓમાં થાયછે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી.

૬૩ ખીચડીઓ.

શેર એક ખીચડી ૨ શેર પાણીના આધણમાં ઓરીને ચાર પઈશાભાર મીઠુ નાંખીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવી.

શેર એક આખા ઘઊં પલાળી ખાંડીને શેર ૪ પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો. ને બાજરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાયછે. ને કોદરીની તથા તાંદળાની પણ એજ રીતે થાયછે.

૬૪ ઢોકળાં.

શેર એક અડદની દાળ પલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧ તોલો ભજીઆંનો મશાલો નાંખીને અડધો તોલો આદુ ને જરાક લીલાં મરચાં એ સરવે તેમાં મેળવીને પછી એક નાહાની થાળી લઇને તે થાળી એક તપેલામાં શેર ૧ પાણીમાં ઇંટાના કકડા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીતે થાળીમાં ૦॥ શેરને આશરે ખીરૂ પથારીને થાળી તેમાં મુકવી, પછી ઉપર ઢાંકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચડે એટલે તે થાળી કાહાડીને તે ચકતાં કાહાડી લેવાં.

અડદની દાળ ને ચોખાની કણકી એ બેને દળીને એક રાત પલાળીને એજ રીતે ઢોકળાં થાયછે તેને ઇડિડાં પણ કહેછે.

પુડા કરવાની રીત.

શેર એક ચોળાની દાળ પલાડીને વડીઓની રીતથી વાટી ખીરૂ કરવું ચુલે તવો ચઢાવીને તેલનું પોથુ ફેરવીને આશરે પાશેર ખીરૂ તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલા જેવો રોટલો કરવો ને તેલનું પોથું ફેરવવું પછી તેને ફેરવવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો એ રીતે પુડા થાય છે પણ આદુ, લીલાં મ-રચાં મોટોટા પઇશાભાર મીઠું ને જરાક ભજીયાંનો મશાલો એ સરવે મેળવી-

ને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાય છે.

સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત

૧ બાજરીના રોટલા	૫ બાવટાના રોટલા.
૨ જવારના	૬ કોદરાના.
૩ જવના	૭ કાંગના.
૪ મકાઈના	૮ ચણા વીગેરેના.

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો સુધારી દળી લોટ કરીને આશરે ૦॥। શેર લોટ પાણીમાં બાંધીને ખુબ મશળવો પછી તેનો અછેરને આશરે લુવો કરવો. ને ચુલે તવો ચડાવીને તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકું પાડવું તે ટપકુ પાડતાં પહેલાં બળી જાય એટલે હાથેથી ટીપીને અથવા થાળીમાં દાબીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાંખવો ને તળે ધીમો તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઉતારવો ને દેવતાના અંગારા ઉપર ખુબ સેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાયછે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પઈશાભાર મીઠું નાંખવું.

તે સીવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લેઇને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાંનો મશાલો તથા એક પઇશાભાર મીઠુ નાખવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તવા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાંખવો ને તળે મધુરો તાપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુથી તવા ઉપર નાંખવો ને ફરીથી તે રોટલાની કોરે ચારે તરફ તેલનુ પોથું ફેરવવુ પણ તે રોટલો કરતી વખતે આંગળીથી તે મધે કાણું પાડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ મૂકવું તે રોટલો તળીને લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખરો કરીને ઉતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહ્મણમાં કોઇ વખત ગામ જવું હોય ત્યારે દુધમાં બાંધીને મશાલો મેળવીને તળીને કરે છે તે રોટલા પાંચે વખ્ત સહીત આરોગે છે જે જે વસ્તુ દૂધમાં બાંધેલી બને છે તે એજ રીતે કામમાં આવે છે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સાગગ્રીઓ સાધારણ રસોઇઓ એ સરવે કરવાની રચી છે પણ તે શીવાય ઘણીક ચીજો થાય છે તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રીતથી થાય છે. માટે ઝીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશો તો એ બાકી રહેલી સરવે ચીજો એક એકના આધારેથી એજ રીતે થાયછે.

દોહરો.

રચના રચી પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ,
વીવીધ રીતે વરણવી, ઉત્તમરામે એહ.

ભાગ ત્રીજો.

૧ રાતી કેરી.

મણ એક સારી મોહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે તે કેરીને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કડકા કરવા પછી તે કાપેલા કડકા ઊના પાણીમાં ધોઇને તે એક માટલામાં ભરવા તેમાં ચાર શેર મીઠુ નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દીવસ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી કોરા કરીને તડકે સુકવવા તે ત્રણ દીવસ સુધી સુકવીને પછી શેર ૪ રાઈ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમોવીને તડકે સુકવી પછી તે રાઇ ભરડીને ઝાડકીને છોલાં કહાડી નાંખવાં પછી તે રાઇ ખુબ ખાંડવી પછી એક મોટી લાકડાની કથરોટમાં લઇને તેમાં શેર ૪ ચાર પાણી નાંખીને રાઇ ખુબ ફીણવી પછી તે ચાર શેર રાઇમાં શેર પાંચ સરસીયું નાંખીને ફરીથી તે પાણીમાં ફીણેલી રાઇ એ શરસીઆમાં પણ ખુબ ફીણતાં શેર ૫ ગોળ એકઠો ફીણવો પછી તે કેરીઓના કડકા તેમાં નાંખવા તથા સેર ૫ ખારેકો નાંખવી ને શેર અડધો હળદર ॥ શેર મરી નવટાંક જીરૂ એ સરવે તેમાં નાંખી મેળવી રગદોળીને એક પતરામાં તે રગદોળેલા કડકા ભરીને તે ડુબે એટલુ શરસીયું ભરવું. પછી તેનું ત્રણ દીવસ સુધી મોહો બાંધી રાખવું પછી

ત્રીજે દીવસે તે અથાણુ તળે ઉપર કરવું એ રીતે ત્રીજે ત્રીજે દીવસે તળે ઉપર ફેરવી એ રીતે હમેશાં ફેરવવું.

દક્ષણી રીતથી અથાણુ કરવા વિશે.

૧૦૦ કેરી લાવી ઉના પાણીમાં ધોઇને ઉભી ચાર ચાર ચીરો એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપવી પછી ઉપર પ્રમાણે ત્રણ દીવસ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ કરી તેમાં ભરવી ને સરશીઆમાં ડુબાવવી.

ચાંપા કેરી કરવાની રીત.

મણ ૧ કેરી લાવીને ચાર ચાર ફાડો એકઠી વળગી રહે એ રીતે કાપવી. ને ખુબ ઊંના પાણીમાં ધોઇ નાંખીને શેર ચાર મીઠામાં ત્રણ દીવસ સુધી રાખી પછી તેમાંથી કહાડી કોરી કરીને ઉપર પ્રમાણે શેર ૪ રાઈ સુધારી ફેણવી પછી ઉપર પ્રમાણે ગોળ મેળવીને તે કેરીઓ ભરીને પારમાં ઘાલીને સરશીયામાં ડુબાવી ઉપર પ્રમાણે રોજ ફેરવવી.

મેથીયાં કેરી.

મણ એક કેરીઓ લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપી ચાર શેર મીઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સરસીયામાં શેકીને પાશેર મરચાં તથા પા પઇશાભાર હીંગ એ બે ચીજો જરાક તેલમાં શેકવી ને એ બધી ખુબ ખાંડી ઉપર પ્રમાણે રાઈ તઇયાર કરીને ખુબ ફેણવી પછી મેથી વીગેરે સરવે ચીજો તેમાં મેળવીને જઈ ત્રણભાર ગરમ મશાલો નાંખવો, એ સરવ કેરીઓમાં ભરી તે કેરીઓ તેલમાં અથવા સરસીઆમાં ડુબાડવી.

ખારેકોનું.

મણ ૧ ખારેકો લાવીને એક પોહોર પાણીમાં પલાળી કોરી કરવી, પછી શેર એક મીઠામાં એક રાત રાખવો પછી બીજે દીવશે ૩ શેર રાઈ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફેણીને તે ખારેકો તેમાં મેળવીને સરસીઆમાં ડુબાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મણ એક લીંબુ લાવી તેની ચાર ચાર ફાડો કરવી પછી શેર ૬ મીઠુ

શેર ભા હળદર શેર ભા મરચાં પા તોલો હીંગ એ સરવે મશાલો ચોખા પાશેર એરંડાઆમાં મોહીને ને મશાલો લીંબુમાં ભરવો પછી તે લીંબુ પારમાં રાખવાં ને આઠ દીવસ એ લીંબુ આથવાં પછી શેર પાંચ આદાના મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈમાં મેળવી સરશીઆમાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કેળાનું અથાણું.

મણ ૧ કેળાં લાવીને ૩ શેર મીઠું તેમાં નાખવું ને એક માટલામાં તે કેળાં રાખવાં ને આઠ દીવસ પછી અથાઇને ખાવાના ઉપયેાગમાં આવશે.

મણ ૧ કેળાં ૩ શેર મીઠામાં આઠ દીવસ રાખીને પછી કાહાડીને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને મણ એકે શેર રાઈ સુધારીને ૪ શેર સરશીયામાં પીણીને તે કેળાં તેમાં મેળવીને સરશીયામાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કુંવરનું અથાણું.

કુંવરનાં પાઠાં લાવીને ઉપરની છાલ છોલી નાંખીને તે મધેનેા ગરભ લઇને એક ટોપલેા ભરીને રાખ લાવીને તે રાખમાં મેળવવો ને એમાં એક રાત રાખવો પછી બીજે દીવસે એ ગરભ રાખમાંથી કાહાડીને મોહોટા પાણીના વાસણમાં નાંખીને ખુબ છબછબાવીને ધોવેા પછી ચોખા પાણીમાં ધોઇને કોરા કરીને શેર એક મોટા પઇશાભાર મીઠું મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અથાણું ખાધાના ઉપીયેાગમાં આવશે ને તે મીઠું મેળવીને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઇ પીણી મશાલો મેળવી ગેાળ નાંખી સરશીયામાં ડુબાવીને રાઇતા કેરીની રીતથી પણ અથાણું થાયછે.

આંબળાંનું.

શેર ૫ આંબળાં લઇને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવાં પછી કાહાડીને દોઢપાશેર મીઠામાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખવાં પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરશીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શેર ૫ કરમદાં લાવીને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવાં પછી એક મા-

ટીના વાસણમાં લઇને અધશેર મીઠું મેળવવું તે અથાય એટલે વાપરવું.

બોળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નાહાની નાહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એટલે તે કેરીઓ એક ગોળામાં ઘાલીને ૪ શેર મીઠું નાંખવું પણ તે કેરીઓને ડીંટે જરાક દીવેલ અથવા તેલ ચોપડીને મીઠામાં ત્રણ દીવસ રાખવી પછી એ કેરી ડુબે એટલું પાણી રેડવું તે પદર દીવસ પછે ઉપીયોગમાં આવશે તે બારે માસ રહેછે.

૧૩ સુરણ	૧૭ સાકરકંદ
૧૪ અળવી	૧૮ કોહોળુ
૧૫ બટાટા	૧૯ તુરીયાં
૧૬ રતાળુ	૨૦ વંતાક

એ રકમો છોલી મોટા કડકા કરીને બશેર પાણીનું આધણ મુકવું ને ઉકળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની જે રકમનું અથાણું કરવું હોય તે રકમના કડકા તે આધણમાં નાંખી ઉપર ઢાંકી તરત તે વાસણ ઉતારવું પછી તે આધણ ટાઢુ થાય એટલે તેને ઉઘાડીને તે પાણી કાહાડી નાંખવું પછી તે કડકા કોરા કરીને શેર એક મોટા પઇશાભાર મીઠું મેળવીને રાઇતી કેરીની રીતથી રાઈ શીણી મેળવીને સરશીયામાં તે કડકા ડુબાવવા તે અથાણાં એક મહીનો પહોચે તે સુમારે કરવાં.

૨૧ હળદર ને આદુ, એ રકમો છોલી શમારીને મીઠામાં મેળવી તરત ચાલતું અથાણું ઉપીયોગમાં આવશે પણ એમાં જરાક લીંબુ નીચોવવું.

૨૨ કાચાં કારેલાં રાઇતાં કેરીમાં એકઠાં નાંખીને અથાણું કરે તો બારે માસ ઉપીયોગમાં આવશે ને શેર કારેલાં આખર મોટા પઇશાભાર મીઠામાં એક રાત રાખીને રાઈ સરશીયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને થાયછે.

૨૩ લીલાં મરચાં શેર ૧ લાવીને એક એક બાજુથી જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણમાં રાખવાં પછી એમાં શેરે અછેર પાણી રેડવું ને નવ પઇશાભાર મીઠુ નાંખવું તે પણ એક પખવાડીયું પોચે એટલાં કરવાં.

૨૪ આંબળાની રીતથી પણ બોરનું અથાણું થાય છે ને લેસવાનું પણ

એજ રીતે થાયછે.

એ શીવાય ઘણીક ચીજોનાં અથાણું થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે.

ચટણીઓ કરવાની રીત.

૧ કોથમીની	૭ મીઠા લીમડાના પાનની
૨ ફુદીનાની	૮ કોઠની
૩ અજમાની	૯ થુરીઆના પાનની
૪ ખારેકની	૧૦ અડદની દાલની
૫ ખજુરની	૧૧ કોકમની
૬ કાચી આંબલીની	૧૨ કાચી કેરીઓની

ઉપર લખેલી સરવ ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારીને ઝીણી સમારવી પછી નવટાંક ચીજમાં ૦। શેર આદુ ૧ જઈભાર લીલી હળદર નવટાંક મરચાં અડધા જઈભાર જીરૂ, ૦॥ જઈભાર ધાણા ૧ જઈભાર લશણ ૧ જઈભાર ગોળ એ સરવ ચીજો એકઠી કરીને ખુબ બારીક ખાંડવી, ને તે ખાંડી તઈયાર કરીને એક લાકડાના કટોરામાં અથવા કલાઈના વાડકામાં રાખવી ને જરાક લીંબુ નીચોવવું તે ચટણી આઠ દીવસને સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તેલમાં તળીને કરે તો ૧૫ દીવસ સુધી ખાવાના ઉપીયોગમાં આવશે જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહી ને એકઠી કરે તો તે બને બગડે માટે એક એકને જુદી કરવી પણ સરવ મસાલો ઉપર પ્રમાણે નાખવો ને એજ રીતીથી વાટવી ને તળવી હોય તો એજ રીતે તેલમાં તળી કાહાડવી ખારેકની તથા ખજુરની એ બે ચટણીઓમાં ગોળ ન જોઈએ ને તેના ઠળીયા કાહાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવ મસાલો મેળવી બારીક ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તો તળવી.

રીંગણાના ચટણી—એ રીગણાં લાવીને તેને બાળીને તેની છાલ કાહાડી નાંખવી પછી તોલા ૩ અડદની દાલ તથા લાલ મરચાં બે મરી તોલો ૦। જરાક ધાણા જીરૂ, એ સરવે ચીજો એક પઈશાભાર તેલમાં ખુબ શેકીને બા-

રીક ખાંડવી પછી ૦। પઇશાભાર આદુ એ સરવે તે રીંગણામાં નાખીને બારીક વાટીને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાધાની થાયછે.

અડદની દાળની ચટણી—તોલા બે અડદની દાલ તથા લાલ મરચાં બે તથા મીઠા લીમડાનાં પાંચ પાન બે પઈશાભાર ઘી લઇને તેમાં તે સરવે રકમો શેકાઇને લાલ થાય એટલે એક નીશા ઉપર ખુબ બારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંબુના રસમાં તે પણ ચટણી મેળવવી અથવા આંબલીના રસમાં પણ તે ચટણી થાય છે.

થોરીઆના પાનની ચટણી—શેર ૦। કુણાં કુણાં લાવીને દેવતામાં બારીને કહાડવાં પછી તે પાન ચોળી નીચોવીને તેમાંનું પાણી કહાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ જીરૂ, એ સરવે એકઠું કરીને બારીક વાટવું એ ચટણી ખાવાથી જઠરાગ્નીનું જોર વધે ને વાયુને હણે.

કાંદાની ચટણી—શેર ૦। સફેત કાંદા લાવીને છોલીને બારીક છીણીને પછી એક કડાઇમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કાહાડીને તેમાંનું તેલ નીતારીને લેવું પછી એક પઇશાભાર સૂકાં મરચાં ખુબ બારીક વાટીને તે કાંદાના તળેલા ગરમાં ભેળવવાં ને ૦। જઇ ભાર મીઠું ને એક જઈ ભાર ખારેક ખાંડી વાટી સર્વે એકઠું મેળવીને એક વાસણમાં નાખવું એ ચટણી સ્વાદીષ્ટ થાયછે ને ગુણકારી છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીઓ થાયછે પણ એ બધી ઉપર પ્રમાણે થાયછે પણ તળવાની અથવા કાચી વાટવાની એ બે રીતી છે.

મુરબો કરવા વીશે.

કેરીનો મુરબો.

મોટી મોટી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય કે છોલીને ફાકો ઉતારી લેવી તે ફાકોમાં સોયાથી કોચી જાળી જેવાં કાણાં પાડવાં ને શેર ૧ ને આશરે લેઈ મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાઇના વાસણમાં ડુબાવી તેમાં ૦। જઇભાર કળીચુનો નાંખી તેમાં તે એક રાત રાખી બીજે દીવસ તે પાણીમાંથી કહાડી કોરી કરવી પછે શેર બે શાકરની ચાર તારી ચાસણી

કરીને તે કોરી કરેલી કેરીયોની ફાકો એ ચાસણીમાં ડુબાવી કહાડવી તેજ રીતે ખાંડની ચાસણીમાં પણ એ મુરબો થાયછે.

આંબળાનો મુરબો.

શેર એક આંબળાં લઇ, તેને સોઇઆથી કાણાં પાડી, શેર બે પાણીનુ આધણ મુકી, જરાક વળકો વાળી તે આંબળાં કહાડી, કોરાં કરવાં પછી શેર ૨ શાકરની અથવા ખાડની ચાર તારી ચાસણી કરી તે આંબળાં એ ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં એ આંબળાનો મુરબો ઉનાળામાં ખાધાથી ઘણોજ ગુણ આપે છે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે

એ શીવાય ઘણાક જાતના મુરબા થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતે થાય છે પણ બાફીને કાચી રકમથી એ બે રીતથી થાય છે.

આંબાના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનો એક કાંસાના થાળમાં અથવા કલાઈ દીધેલી કથરોટમાં જરાક ઘી ચોપડીને રસ કહાડીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલો રસ તોળવો પછી તે જેટલો તોલે થાય તેટલો મેદો અથવા ચણાનું વેસણ તે રસનો ઝીણો ભુકો કરીને તેમાં મેળવવું પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંબાના રસનાં પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ.

શેર ાા ચણાનું વેસણ ને શેર ાા આંબાના રસનો લોટ એ બેને એકઠાં મેળવીને ા શેર ઘીનુ મોઅણ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીરના ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીઓ તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડીને શેર ૪ ખાંડની ચારતારી ચાસણીકરીને તે કળીઓના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને કથરોટમાં ઠારીને ચકતાં પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરના આશરે લાડુ વાળે તે મોતીચુરના લાડવા થાય ને થાપ્યુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પાડે તો અમરતપાક થાય છે.

સુરમાના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૦ાા ઘઉનો લોટ, અદશેર આંબાના રસનો લોટ એ બંને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ઘીનુ મોહોયણુ કરવું. ને પાણીથી કઠણુ બાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કહાડીને તે ખાંડી દળ કરી ઘી સાકર અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવી લાડુ કરવા.

શીરોપુરીઓ—વીગેરે સરવે પકવાનમાં એજ રીતે અડધો અડધ આંબાનો રસ મેળવીને તે પકવાંન તેની રીતીથી થાય છે.

એ રીતે જે જે પકવાન કરવું હોય તે તે રકમમાં આંબાના રસનો લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રીતીથી થાય છે ને ઉનુ આધણુ જેવું પાણી ઉકાળીને શેર ૧ કલાઇના અથવા કાંસાના વાસણમાં લઇને તેમાં પુણોશેરને આશરે આંબાના રસનો લોટ નાખે તો તે પાછો રસ થાય છે તેમાં ઘી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પણુ થાય છે એજ રીતે આંબાના રસની અમરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બને છે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય.

સારો કારમો આંબો હોય ને તેનું ફળ મીઠું અને મોટું હોય તે આંબાના રખવાળ (ચોકી કરનાર) ને ચેતાવી રાખીને તે આંબાની પહેલી પડે એટલે જેટલી કાચી કેરીઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ ડુબે એટલુ સારૂ ચોખુ મધ એક વાસણમાં લઇને આંબે જવું ને સાથે સારૂ ચોખુ મીણુ અને દેવતા પણુ રાખવો પછી તે આંબા ઊપર ચઢીને એક બીજા માણુસ પાસે મધનું વાસણુ ઝાલી રખાવવું ને દેવતાનું છાણું પણુ સાથે તઇઆર રાખવું ને મીણુ પણુ તઇઆર પોતાના હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર ઉનુ થાય એટલે એ આંબાની કેરી ચુંટીને તે કેરીના ડીંટા ઉપર તરત મીણુ ચોપડવું ને તે કેરી મધના વાસણમાં નાંખવી એ રીતે કરીને જેટલી કેરીઓ મધમાં ડુબે એટલી કેરીઓ લઇને ઘેર જઇને એકાંત હવાની જગોમાં તે કેરીઓનું વાસણુ રાખવું એટલે કેરી બારે માસ એવીને એવી અનાગત કાચી રહેશે તે ફરી જ્યારે જોઇએ ત્યારે પકવવી અથવા કાચી વાપરવી આ મધમાં ગરાસા

શાક, ભાજીઓ; અથાણું ચટણીઓ વગરે આવી આવી ઘણીક ચીજો કરવાની તદબીરો હરીવલ્લભભાઈ મોટાભાઇ પાસેથી મળી આવીછે એઉની પાસે એ વીશેનું પુસ્તક છે.

એ શીવાય ઘણાંક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સજનોને વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ત્રીજો સંપુર્ણ.

ભાગ ૪ થો.

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભાઈ કહાનદાસ તેણે કેટલાક રૂપીઆ ખરચીને વઇદક આદે ઘણાંક પુસ્તકો સંપાદન કરીને અજમાવીને અનુભવ સીધ કરેલા છે તે ઉપરથી એઉના ચીરંજીવી શેઠ ભગુભાઇએ નીચે અજમાવેલા પાક લખાવ્યા છે.

રૂતુ રૂતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમપાકનો મશાલો.

૧ શાલમ શેર ૦ાા
૨ ખારેકો શેર ૦ાા
૩ શાકર શેર ૬
૪ ગાયનુ ઘી શેર ૦ા
૫ દુધ શેર ૧૦

કાસ્ટાદીક મશાલો.

૧ સંતાવરી તોલો એક
૨ આવ તોલો એક
૩ ગીત્રછાલ તોલો એક
૪ ગોખરૂ મોટા તોલા બે
૫ ગુદર બાવળીઓ તોલા બે
૬ સુંઠ તોલો એક
૭ મરી તોલો એક
૮ પીપર તોલો એક
૯ પીપળી મુળ તોલો ૧
૧૦ ધોળી મુશળી તોલો ૧
૧૧ કાળી મુશળી તોલો ૧
૧૨ બળબીજ તોલો ૧
૧૩ સમુદર શોશના બીજ તોલા બે
૧૪ ચોપચીની તોલો ૧
૧૫ અકલગરો તોલો ૧

કલકનો મશાલો.

૧ કેસર તોલા બે
૨ જાવંત્રી તોલા અઢી
૩ એલચી તોલા અઢી
૪ લવીંગ તોલો દોડ
૫ તજ તોલા બે
૬ તમાલ પત્ર તોલા બે
૭ જાયફળ તોલા અઢી
૮ બરાશ વાલ ચાર
૯ કસ્તુરી વાલ ચાર
૧૦ વંસલોચન તોલા બે
૧૧ અંબર ગદીઆણો એક

ધાતુની ભસ્મો.

૧ લોહ ભસ્મ તોલો એક
૨ બંગ ભસ્મ તોલો એક
૩ અબરખ ભસ્મ વાલ આડ
૪ રૂપા ભસ્મ વાલ ચાર
૫ સુછેવણ માક્ષી ભસ્મ વાલ આઠ
૬ હીંગળોકભસ્મવાલ ૧૨
૭ ગળો તોલો એક

પરથમ કારટાદીક મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાંણ કરીને જુદો રાખવો પછી કલકનો મશાલો ખાંડી કપડછાણ કરીને જુદો રાખવો પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકડી કરીને બારીક પરતીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલમ તથા ખારેકો એબે રકમોને જુદી જુદી ખાંડી કપડછાણ કરી એકઠી કરીને રાખવી પછી શેર ૧૦ દુધ કડાઇમાં ચુલે ચઢાવીને ઉકળે એટલે તે શાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં નાંખવી પછી તેનો માવો થવા આવે એટલે તે કારટાદીક મશાલો તેમાં નાંખવો પછી જરાક કઠણ થાય એટલે તે ભસ્મની માત્રાઓ તેમાં નાંખવી પછી ઘીમાં તાપથી શેર ૦। ઉપર લખેલું ગાયનુ ઘી નાખીને દાણો પાડવો ને સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાહાડો કરી ઉપર લખેલી શેર ૭ સાકરની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકનો મશાલો તથા શેર ૦। બદામની મીજ તેમાં એ સરવે નાંખવી પછી કથરોટમાં ઢારીને નહાનાં પતરાં પાડવાં.

એ પાકમાં તોલા ચાર તથા ૫ જેટલું ખાવું તે તેલ મરચુ ને આંબલી એ ચીજો જેટલા દીવસ એ પાક ખાવો તેટલા દીવસ ખાવી નહી તે ખા-

ધાથી સરવે શરીરના રોગને હણે ને કવતને વધારે એવો એ પાક ગુણકારી છે ને સરવે પાકમાં આ શાલમપાક શ્રેષ્ઠ છે એવું પાકાધીકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે.

ગુંદરપાક.

એ ગુંદરપાક બનાવવાની વીગત એ છે જે સારો સફેત ગુંદર જોઇને શેર એક લેવો ને ગાયનું ઘી શેર એક લઇને તે ગુંદરને ઘીમાં તળી ખરો કરીને બારીક વાટવો પછી દુધ શેર દશ કડાઇમાં ચુલે ચડાવીને ગુંદર તે દુધમાં નાખીને તે દુધનો માવો કહાડવો પણ તે માવો કરતી વખતે કાંશકીના લાકડાના કડકા નાંખીને તે દુધનો માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરો કરીને ઉતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલાં વસાણાં નાખવાં.

૧ એખરો તોલો એક	૯ પરતાની બીજ તોલો ૧
૨ ગોખરૂ તોલો એક	૧૦ બદામની બીજ તોલો ૧
૩ નીરગુડી તોલો ૧	૧૧ લેંડજ બીજ તોલો એક
૪ સતાવરી તોલો ૧	૧૨ અખરોટની બીજ તોલો ૧
૫ ધોળી મુશળી તોલો ૧	
૬ તેજબલ તોલો એક	૧૩ જાયફળ તોલો એક
૭ તમાલપતર તોલો ૧	૧૪ જાવંત્રી તોલો એક
૮ સીંગોડાં તોલો એક	૧૫ એલચી તોલો એક

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો લઈ ખાંડી કપડછાન કરીને મધ શેર બે લઇને તેની ચારતારી ચાસણી કરીને તે વસાણાં તેમાં નાંખવાં તે મેળવી હલાવીને હેઠે ઉતારીને તેમાં સોનાના વરખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાના વરખ નંગ ૧૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો એ હરે એટલે એ પાક ખાવાની રીત એ કે એ પાકમાંથી તોલો ૧॥ લખે દીન ૭ સુધી તે સુગારે નીત ખાવો ને બીજા દીન ૭ તોલા ૨॥ તથા ૩ સુધી ખાવો ને એ ઉપર ગાયનુ દુધ શેર ०॥ ઉનુ કરીને એમાં તોલો અડધો સાકર નાંખીને એ દુધ દરરોજ

પીએતો એ પાક ઘણોજ ગુણ આપે છે એ ફાયદા નીચે લખું છું કે એ પાક ખાધાથી સ્ત્રીને તથા પુરૂષને ઘણુંજ કઊવત વધારે છે એકતો પેટનું દરદ તથા સુળ તથા આમવાયું મગજ ગરમી કોઠાની નબળાઇ તથા ધાત તથા ગરમી ધ્રુજરો તથા કમર દુખતી હોય તથા ગરદી કમ હોય તથા બધેજ કમી હોય દમ તથા સાસ તથા શશણી તથા છાતી દુખતી હોય એવા એવા બીજા ઘણાએક રોગોને મટાડીને જીવને ઘણોજ આનંદ ઉપજાવે છે અને ઘણીજ હુંશીયારી આપે છે.

લસણપાક.

મશાલો.

૧ લશણ શેર બે

૨ ઘી ને દુધમાં એ લસણ પચાવવું

૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ

૪ બાળ ભસ્મ વાલ દશ

૫ અકલકરો એક જઇભાર

૬ આશાન એક પઇશાભાર

૭ બરાશ વાલ ચાર

૮ હળદર એક પઇશાભાર

૯ વછનાગ સોધેલો એક જઇભાર.

૧૦ અબરખની ભસ્મ વાલ ત્રણ.

૧૧ લોહ ભસ્મ વાલ દશ

૧૨ કેશર એક પઇશાભાર

૧૩ હઇડાંબેડાં, ને આંબળાં ૩ પઇશાભાર

૧૪ જાયફળ એક પઇશાભાર

૧૫ જાવંત્રી એક જઇભાર

૧૬ મરી એક પઇશાભાર

એ સરવે જુદાં જુદાં ખાંડીને કપડછાન કરીને રાખવાં ને એ સરવેને નીચેની રીતે કરવું.

પ્રથમ લસણને દુધમાં કીટી કહાડતાં જરાક માવા જેવું થાય એટલે કાસ્ટાદીક મશાલો નાંખીને નવટાંક ઘી તથા ભસ્મો નાંખીને ધીમા તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બે શાકરની પાંચતારી ચાસણી કરીને એમાં તે દાણો નાંખીને તેજાનો જાયફળ જાવંત્રી બદામ વીગેરે નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં ને

પાક ખાધાથી ગુલ્મવાયુ તથા મહાવીશન રેાગ મંદાગ્ની સુલ, ટક આદે સરવે રેાગને હણે.

ગેાખરૂ પાક.

ચણેાઠી નંગ એક ગેાખરૂ મેાટા ત્રણ પઇશાભાર ગલેાસત્વ એક પઇશાભાર શાકર બે પઇશાભાર ગેાખરૂ ગલેાને ચણેાઠી એ ત્રણે રકમેાને ખાંડી કપડછીણ કરીને શેર ૫ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણેા પાડવેા પછી શેર બે ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને એ દાણેા તેમાં નાંખવેા પછી જાયફળ જાવંતરી વીગરે મેવાનેા મશાલેા નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તેાલા દેાઢ અથવા બેને સુમારે સવારના પહેારમાં રેાજ ચાવે ને તેલ મરચાં આંબલી ખાવાં નહી એ પાક ખાધાથી વરૂધ અવસ્થામાં પણ યેાવન અવસ્થાની જેટલુ સામર્થ આવેછે એવું પાકાંધીકારમાં લખેલું છે.

કેાચા પાક.

૧ કઉંચા નવટાંક	૩ ગેાખરૂ અધેાળ
૨ ધેાળી મુસળી નવટાંક	૪ દુધ શેર ૫

મશાલેા.

૧ વજ એક જઇભાર	૮ ચંદન
૨ તમાલ પતર એક જઇભાર	૯ કેશર એક ગદીઆણેા
૩ એલચી એક જઇભાર	૧૦ સુઠ એક પઇશાભાર
૪ નાગર કેશર એક જઇભાર	૧૧ મરી એક પઇશાભાર
૫ લેાહભસ્મ દશ વાલ	૧૨ પીપરેા એક પઇશાભાર
૬ ચનીકબાલા એક પઇ ભાર	૧૩ હરડે એક પઇશાભાર
	૧૪ બેહેડાં એક પઇશાભાર
૭ વંશલેાચન એક જઇભાર	૧૫ આંબળાં એક જઇભાર

ઉપરનેા સરવનેા સામન તઇયાર કરીને કેાચાં ધેાળીમુશળી આમાની ત્રણે ચીજેાની દુધમાં ફીટી કાહાડવી પણ તે દુધનેા જરાક માવેા થવા આવે એ-

ટલે પછી તે સરવ મશાલેા કપડછાણુ કરેલેા હોય તે તેમાં નાંખવેા ને જરાક ઘી નાંખીને ધીમા તાપથી દાણેા પાડવેા પછી શેર બેની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે દાણેા તેમાં નાંખવેા ને જાયફળ, જાવંત્રી, કેસર વીગેરે કલ્પનેા મશાલેા નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક તેાલા બેને સુમારે ખાય તેા સરવ રેાગને હણે, કલ્પ એટલે સુતિમાશની સ્રીનેા કામ તેને સમાવે એવુ સામરથ એવું એનું વીશેશણ છે.

ઉપર લખેલા સરવે પાકા દાણા પાડીને જે પાકનું જેટલું વજન થયેલું હેાય તેથી બે ધણેા અડદનેા લેાટ લેઇને તેનાથી બમણું ઘી મેળવીને ધ્રાબું શેકવું તે મધુરા તાપથી લાલ બદામી થાય એટલે તે માવાનેા દાણેા તેમાં મેળવવેા પછી તેમાં શેર શેર લેખે સાકર મેળવીને કલ્પ એટલે મેવાનેા મશાલેા મેળવીને શેર એકના ચાર લેખે લાડુ કરવા તે રેાજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર કહેલા ગુણ કરતાં પણ વધારે આપે ને કઊવત વધારે છે.

એ શીવાય ધણાક પાક થાયછે પણ તે સરવ એજ રીતે થાયછે ને ઉંનાળાની રૂતુમાં ગુલાબ પાક, આંબરા પાક કંટાલા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપેછે ને હરડેપાક પણ એજ રૂતુમાં સુખને અરથે કેશરપાક શાલમપાકની રીતથી થાયછે ને તેના જેટલી અઉશધીને તેજ પ્રમાણે થાયછે ને તે પ્રમાણે ગુણ આપેછે.

અત્યંત ખાધાથી અજીરણ થએલું હેાય તે મટાડવા સારૂ.

સમસ્ત ચુરણેા કરવાની રીત.

કટેારનું ચુરણ.

સેાધેલેા પારેા, સેાધેલેા વછનાગ, સેાધેલેા ગંધક, મરી એ સરવે સમભાગે ચુરણ કરીને લઇને તેને વહતી કેહતાં રીંગણીનાં રસમાં ૨૧ દહાડા સુધી પટ દેવા તેની ત્રણ રતીભારની ગેાળી કરીને ભક્ષ કરે તેા જઠરાગ્નીનું જોર વધારે એ કંટક રસની ગેાળી અજીરણને ટાળે ને માહા રેાગને મટાડે છે.

સુંઠ, મરી, પીપર, જીરૂ, હીંગ, સીંધવ, લશણુ સેાધેલેા ગંધક તેને સમ-

ભાંગે લઇને લીંબુના રસ સાથે મરદન કરવું તે વાલ એકને આશરે ચુરણ ખાય તો દસ્ત આવતાં વાર લાગતી હોય તે મટાડે ને અજીરણને ટાળે.

પીશુચિકા ચુરણ.

લવીંગ, એલચી, જાયફળ, બોર, વછનાગ, અફીણ એ સરવેને ખુબ બારીક વાટીને એક એક માસાભાર ચુરણ ઉના પાણી સાથે ગળે તો અજીરણ અતીસાર ઉલટી તે સરવેને ટાળે ને સુળને મટાડે છે.

આણંદ ભેરવ ચુરણ.

હીંગળોક વછનાગ ટંકણખાર પીપર અફીણ જંગરા મોહોટા લીંબુના રસમાં મરદન કરીને ગોળી કરવી તે તરણ રતીભાર પાનમાં ખાય તો સરવે રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે.

અગ્નીકુમાર ચુરણની રીત.

પારો ગંધક મનરલ સોહાગો મરી પીપર વછનાગ ચીગછાલ એ સરવે રકમોમાંથી પારો ગંધક ને વછનાગ એ તરણને સોધીને પછી સરવે ચીજો દીવસ ત્રણ સુધી ખલ કરવી પછી તેમાં સરગુવાના મુળની છાલનો રસ કાહાડીને તેનો પટ દેવો પછી તીજે દીવસે લીંબુના રસનો પટ દેવો તે સુકવીને ખલ કરી કપડછાંણ કરીને એ અગનાકુમાર ચુરણ એક શીસીમાં ભરી રાખવું તેમાંથી એક વાલ પાનમાં મુકી ખાય તો વાયુ થકી ઉતપન થએલા સરવે રોગને ટાળે અજીરણ ગટાડે અને જઠરાગ્નીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવ રીતીનું સુખ ઉપજાવે છે.

અગ્નીકુમાર ચુરણ ૨

શેર ૫) ખરસાણીની ઊપરની કુણી કુણી ડીંટીઓ લઇને નાહાના કડકા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની ઠીબમાં નાંખીને ચુલે ચડાવીને તળે તાપ કરવો પછી ડીંટીઓમાંથી તમામ દુધ સુકાઈ જાય ને તે ઠીબમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે ઠીબ ઉતારીને ટહાડી થયા પછી તે જેટલી રાખ થએલી હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને ભા ભાગે

સીંધવખાર મેળવી વાટી કપડછાણુ કરીને એ ચુરણુ એક શીશામાં ભરી રાખવું એ ચુરણુ વાલ ૧ ને આશરે તુલસીના પાનમાં ખાય તેા મેાટા વાયુને હણે ને મંદાઅગનીને દીપાવે ચુંકના રેાગને મટાડે ને અજીરણુ ટાળે.

લવીંગ અકલકરેા, પીપરમુળ, તજ, સાટેાડાનું મુળ પીપરમુળના ગંઠેાડા એ સરવે ચીજોમાંથી વછનાગ સેાધીને પછી. સરવ ચીજો સેાધી કપડછાણુ કરીને તે જેટલુ વજન થયુ હેાય તેથી ચાર ઘણેા લીંબુનેા રસ એક માટીના વાસણુની ઠીબમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામાન તેમાં નાંખીને ધીમા તાપથી પકવવું તે ચુરણુના વાલ વાલ પ્રમાણે ગેાળીએા વાળીને માટીના વાસણુમાં અથવા કાચના વાસણુમાં રાખવી પછી એક ગેાળી ખાય તેા માહા રેાગને મટાડે ને અજીરણુને ટાળે ને મેાહેાડું સ્વાદીષ્ટ રાખે છે.

નગારજુન ચુરણુ.

સેાધેલેા પારેા, સેાધેલેા વછનાગ સેાધેલેા આંબલસારેા ગંધકદંત શુક્ત પીપર એ સરવે એક પઇશાભાર લેવાં ત્રણુ પઇશાભાર મરી મેળવીને આદાના રસમાં એક દીવસ સુધી ખલ કરી પણુ એ ચુરણુ થાય છે. તે પણુ ઉપર પ્રમાણે ગુણુ આપે છે.

સારસ્વરતી ચુરણુ.

કલપસેટ, આશન, લવણુ, અજમેા બેજીરા રીગણી કઠણી, કાળીપાટ, સંભેાગનું પુરપ ખેારાશની વજ એ સરવે સમભાગે લઇ ખાંડી કપડછાણુ કરીને બીલીના રસમાં તે સરવેને શાત દીવસ સુધી રશના પટ દેવા ને તે ચુરણુ મધમાં વાલ ૧ ને આશરે ખાવું.

એ ચુરણુ ખાધાથી ઉતમા એટલે વાયુ થકી ચીતભરમ વગેરે જે પેદા થએલેા રેાગ તથા મહા મેાટેા રેાગ પ્રમેહ મૂતરમાં ધાતુ પડતેા હેાય તે સરવેનેા નાશ કરે એવું સમરથ સારસ્વતી ચુરણુ સરવે લેાકના કલ્યાણુના અરથે પુરવે રામ પેહેલું બ્રહ્માએ પ્રગટ કરયું તે.

પારેા શેાધવાનેા ઉપાય.

થેારીઆના પાન શેર એક લાવીને ખલમાં નાંખીને તેમાં પારેા નાંખીને

પોહોર એક મરદન કરવું પછી જુની ઇટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તે પારો વાપરવો.

૨ વછનાગ સોધવાનો ઉપાય.

શેર એક ભેંશનુ છાણુ શેર ૦ા બકરીની લીંડીઓ ને શેર ૦ા ગાયનું મુતર એક માટીના વાસણમાં ઘાલીને તેમાં તે વછનાગના કડકા મુકીને તે વાસણનું મોહોડુ બાંધીને તે વાસણ ચુલે ચડાવી તળે તાપ કરવો તે છાણનું પાણી ખદબદીને સુકાય એટલે તે વાસણ ઉતારીને ઢાંકેલું એકાંતે અનામત રાખવું તે ટાહડું થાય એટલે ઉઘાડીને તે છાણમાંથી વછનાગ કાહાડી લઇને તે છાણ કહાડી નાંખવું ને તે વછનાગ જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવો.

૩ ગંધક સોધવાનો ઉપાય.

તોલો એક આમલસારો ગંધક લઇને તેના સોપારીના કડકા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માટીના કોરા વાસણમાં શેર એક દુધ લઇને તેનું સફેત લુગડાથી મોં બાંધવું પછી એ માટી પલાળીને તે ઉપર કુલડાની માફક ચારે તરફ કોર બાંધીને તે મધે રહેલું લુગડું હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા મુકવા પછી એક માટીના વાસણની ઠીબમાં દેવતા ભરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક ગળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કહાડી નાંખવો ને તે વાસણનું મોં છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધકના તમામ રવા કહાડી લેવા તે સોધેલો ગંધદ જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવો ને દુધ કહાડી નાંખવું અથવા લુખશ થઇ હોય તેને શરીરે ચોળવું.

સરવે પાક કીરીયા કરનારાઓની હસ્ત કીરીઆ સમજવાની રીત.

આ ગ્રંથના પેહેલા ભાગમાં મશાલા અને શાકો વીગેરે કરવાની રીત છે પણ તે કીરીયા કરનાર સરવની જુદી જુદી હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાય છે ને બીજા ભાગમાં પકવાન સામગ્રીઓ તથા સાધારણ રસોઇઓ કરવાની રીત છે ને પાક કીરીયા કરવાની રીતમાં સરવ વસ્તુનું વજ-

ન તથા માપ લખેલું છે પણ નવા જુના એથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી બરાબર વજન અને માપ રેહેતુ નથી જુઓ કે સુધ માલથી દાઉદખાની ઘઉંમાં પાણી તેથી દોહોડું જોઇએ ને ગુજરાતની ઉપતતીના વાજીઆ ઘઉંમાં પાણી તથા ઘી બરોબર જોઇએ એજ રીતે જુના ઘઉં હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડું પાણી જોઇએ એ રીતે કાહા વાજીઆમાં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી વજન તથા માપમાં ફેર પડે છે માટે હસ્તક્રીય તેથી પાકશાસ્ત્રને દોશ દેવો નહીં.

તે જાણવા સારૂ તેનો વીચાર શેર ૩ નમુનો પ્રથમ લઇને તેની પાકી અજમાશ કરીને પછી કાંઈ પાકનું કામ બનાવે તે કોઈ દીવસ બગડે નહીં ને કશી તરેહની કસર આવે નહી.

જુદી જુદી રીતથી હસ્તક્રીયાની તકરાર મટાડવા સારૂ દ્રષ્ટાંત કે કોઇ કેસરીઓ ભાત આ ગ્રંથમાં લખ્યા પ્રમાણે કરેછે ને કોઇતો બીજી રીતથી પણ કેશરીઓ ભાત કરે છે.

ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખે છે કે શેર ૧ ચોખામાં શેર ૪ પાણી જોખીને મેલે તો બરાબર ભાત થાય પણ તે કમોદના ૧ વરસના જુના ચોખા હોયતો થાય નહી ને એનો બરોબર સુમાર રેહેતો નથી તે નવા જુનાથી અથવા બીજી જાતના ચોખાથી કાંઇ ફેર પડે છે તે બરોબરની સાગમી ઘેબરની રીતથી થાય છે ને હાથનાં આંગળાં ભરીને પણ થાય છે માટે ઘણીક ચીજો જુદી રીતથી થાય છે તે સરવની રીત સમજીને ઉપર પ્રમાણે પાક ક્રીઆ કરેનો પોતે ઇશ્વર આપ આરોગે એવી અમરત રૂપી રસોઈ થાય.

નલપાક ભીમપાક ભોજન કતોહલ વીગેરે ઘણાએક ગ્રંથો તથા હાલમાં પાક ક્રીઆઓ કરે છે તે સરવનો થોડો વીચાર કરીને સંક્ષેપમાં આ ગ્રંથ કરયો છે પણ સરવ પાક ક્રીઆ કરનારાઓએ કોઇ રકમમાં હસ્તક્રીઆના ફેરથી અથવા મહારી અલપબુધીને લીધે ચુક જાણવામાં આવે તો તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ;
તો રૂડી રીતે જમે, જાણી ઉત્તમરામ.

અર્થ—આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગથી કોઈ પાકનું કામ બનાવે તો તે ઉતમ રસોઇ થાય એવું જાણીને પોતે રામચંદ્રજી આપો આપ રૂડા રીતે આરોગે.

દોહરો

કવી મેહેમદાવાદના, ઉદીચ બ્રાહ્મણ એહ;
પાકશાસ્ત્ર પ્રીતે રચ્યું, ઉતમરામે એહ,

समाप्त.

जाहेर खबर.

હું નીચે સહી કરનાર નમ્રતા પુર્વક
જાહેર કરૂં છું કે. આ ચોપડી તથા બીજાં
ઘણી જાતનાં પુસ્તકો મ્હારા ગ્રંથોદય પ્રેસમાં
છાપેલા તથા મુંબાઇના છાપેલા સંસ્કૃત, હીંદુસ્તાની,
ગુજરાતી, મરાઠી, ઇંગ્રેજી ડીક્ષનેરીઓ. વૈષ્ણવ ધર્મની વાર
તાઓ તથા તરજુમાઓ, કાગળો, વૈદકના તથા નાટકો પારગા-
ઓ, જૈનધર્મના તથા સરકારી ગુજરાતી તથા ઇંગ્રેજી વીગેરે નિશા-
ળોમા ચાલતી ચોપડીઓ તથા પેહેલી ચોપડીથી તે સાતમી ચોપડી
સુધીના અર્થ ઇતીહાસના પ્રશ્નોત્તર વગા ઓઓ વીગેરે બી-
જી ઘણી જાતનાં પુસ્તકો સરસ છાપ ને સસ્તી કીંમત
ને મળશે માટે સામટી લેવી હોય તેમણે પોસ્ટ-
પેડ કાગળ લખી ખુલાસો કરવો. નાટપેડ
કાગળ લેવામા આવશે નહી.

સરનામુ.

બુકસેલર. હરગોવનદાસ હરજીવનદાસ.
ઠે. જમુદરવાજાના મેદાનમાં.
મુ અમદાવાદ.